РУЧНАЯ КНИГА РУССКОЙ ОПЫТНОЙ ХОЗЯЙКИ,

СОСТАВЛЕННАЯ

ИЗЪ СОРОКАЛѢТНИХЪ ОПЫТОВЪ И НАБЛЮДЕНІЙ ДОБРОЙ ХОЗЯЙКИ РУССКОЙ.

Изданіе пятое.

ЧАСТЬ I.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.
1846.
У КНИГОПРОДАВЦА СВѢШНИКОВА.

РУЧНАЯ КНИГА

РУССКОЙ ОПЫТНОЙ ХОЗЯЙКИ.

РУЧНАЯ КНИГА РУССКОЙ ОПЫТНОЙ ХОЗЯЙКИ

СОСТАВЛЕННАЯ

ИЗЪ СОРОКАЛѢТНИХЪ ОПЫТОВЪ И НАБЛЮДЕНІЙ ДОБРОЙ ХОЗЯЙКИ РУССКОЙ.

К. Авдѣевой.



ИЗДАНІЕ ПЯТОЕ

ЧАСТЬ I. 2

ОПЫТНАЯ СТРЯПУХА.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

У КНИГОПРОДАВЦА СВѢШНИКОВА.

На Невскомъ проспектѣ, въ Гостиномъ дворѣ, подъ № 16.

1846.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ,

съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ Ценсурный Коммитетъ узаконенное число экземпляровъ. Санктпетербургъ Ноября 6-го дня 1845 года.

Ценсоръ *С. Куторга.*

въ типографіи военно-учебныхъ заведеній.

ПРЕДУВѢДОМЛЕНІЕ.

—

Излишне было бы распространяться въ похвалахъ книгѣ, которая съ небольшимъ въ четыре года * является уже *пятымъ изданіемъ,* каждое въ значительномъ числѣ экземпляровъ. Публика вполнѣ оцѣнила трудъ полезный и добросовѣстный и благосклонности ея осмѣливаемся мы поручить «и это пятое изданіе» *Ручной книги Русской опытной хозяйки.*

Несправедливо было бы съ нашей стороны, въ благодарность за лестный пріемъ публикою изданной нами книги, выдать въ свѣтъ это изданіе безъ всякихъ дополненій и улучшеній, почему и просили мы почтенную сочинительницу, принять на себя трудъ до-

* Первое изданіе вышло въ свѣтъ въ Январѣ 1842 года.

полнить полезное сочиненіе свое новыми опытами ея практическихъ занятій, какъ въ кухнѣ, такъ и въ домашнемъ хозяйствѣ вообще; на предложеніе наше она охотно согласилась, и дополнила свою книгу тремя совершенно новыми отдѣленіями, подъ названіями: *Шоколадъ, какао и кофе;* — *О расположеніи и объ украшеніяхъ кушаньевъ;* — и *Объ орудіяхъ, употребляемыхъ въ кухнѣ и хозяйствѣ* (къ послѣднимъ двумъ, для поясненія, приложено въ концѣ книги шесть литографированныхъ рисунковъ); кромѣ того, каждое почти отдѣленіе дополнено множествомъ новыхъ опытовъ, что составило, противу четвертаго изданія, слишкомъ 250 новыхъ статей; дополнивъ такимъ образомъ свою книгу, Г-жа Авдѣева, рѣшилась раздѣлить ее на двѣ части, давъ названія, первой: *Опытная стряпуха,* а второй: *Домашнее хозяйство вообще.* — Во всемъ вышесказанномъ легко убѣдиться, сличивъ содержаніе *четвертаго,* съ *пятымъ* изданіемъ.

Многіе изъ почтенныхъ особъ относились къ намъ, желая знать: не выдана ли книга: «Объ устройствѣ фермъ и другихъ хозяй«ственныхъ заведеній, разведеніи садовъ и «огородовъ, скотныхъ и птичьихъ дворахъ «и другихъ отрасляхъ хозяйства,» что обѣщала изложить отдѣльно «Русская опытная хозяйка,» въ своемъ введеніи (которое безъ перемѣны находится и при семъ изданіи)? — Честь имѣемъ извѣстить, что эта обѣщанная ею книга была выдана въ 1843 г. подъ названіемъ: *Записки для городскихъ и сельскихъ хозяевъ, содержащія въ себѣ опытныя правила, о скотоводствѣ, птицеводствѣ, садоводствѣ, огородничествѣ и другихъ хозяйственныхъ предметахъ, какъ-то: мытье, бѣленіе, чищеніи, приготовленіи домашнихъ снадобьевъ и проч.* и по распродажѣ всего количества экземпляровъ, нынѣ вышла вторымъ изданіемъ, дополненнымъ также многими новыми статьями (числомъ около 100) и составляетъ третью часть: «Русской опытной хозяйки» *, потому что служитъ ей необходимымъ дополненіемъ, заключая въ себѣ, вмѣстѣ съ двумя первыми, полное руководство для всякой доброй хозяйки. Лестный

* Особы, желающіе пріобрѣсти отдѣльно *первые двѣ части* Ручной книги опытной Русской хозяйки, или же только *третью часть:* Записки для хозяевъ, благоволятъ адресоваться къ издателю книгопродавцу Свѣшникову, въ С. Петербургѣ, на Невскомъ проспектѣ, въ Гостиномъ дворѣ, подъ № 16, прилагая *за первыя двѣ книги два руб. сер.,* а за послѣднюю *одинъ руб. сер.* съ пересылкою во всѣ города.

отзывъ знатоковъ и быстрый расходъ экземпляровъ перваго изданія, уже показали достоинства и этого труда почтенной сочинительницы.

Въ заключеніе, необходимымъ считаемъ помѣстить здѣсь объявленіе, сдѣланное нами въ Московскихъ Вѣдомостяхъ 1844 г. № 114, по случаю выхода: *Новой Ручной книги Русской практической хозяйки*, съ отзывомъ, сдѣланнымъ объ ней и о книгѣ Г-жи Авдѣевой.

«За нѣсколько дней до выхода въ свѣтъ *четвертаго* изданія *Ручной книги, Русской опытной хозяйки, Г-жи Авдѣевой,* въ нѣкоторыхъ Петербургскихъ журналахъ объявлено было о вновь вышедшей книгѣ, подъ названіемъ: *Новая* Ручная книга Русской *практической* хозяйки и проч., составленная К. А...евой, которая по заглавію и даже по наружному виду, похожа на изданную книгу *Г-жи Авдѣевой*. Побуждаемые добросовѣстностію и желая вывести публику изъ недоразумѣній, могущихъ произойдти отъ сходства той и другой книги, мы должны объявить, что въ этой «*Новой* ручной книгѣ хозяйки» нѣтъ никакого другаго сходства съ книгою *Г-жи Авдѣевой*, какъ только въ заглавіи; для незнакомыхъ же вовсе съ книгою *Г-жи Авдѣевой*, довольно знать только то, что на *четвертомъ* изданіи оной выставлена фамилія составительницы *вполнѣ*, (тогда какъ на вновь изданной только буквы: *К. А...евой*), чтобы не обмануться и пріобрѣсти именно ту самую книгу, такъ добросовѣстно составленную *Г-жею Авдѣевой,* которую, по справедливости, такъ благосклонно приняла публика, что въ два съ половиною года, она является уже *четвертымъ* изданіемъ. — Тѣмъ болѣе несправедливо было бы съ нашей стороны не предостеречь публику, что по праву издателей оной, мы нѣкоторымъ образомъ должны отвѣчать за трудъ почтенной сочинительницы, находящійся въ нашемъ распоряженіи.

Теперь приведемъ отзывъ одного изъ Петербургскихъ критиковъ-гастрономовъ, какъ о книгѣ *Г-жи Авдѣевой,* такъ и о «*Новой* ручной книгѣ» К. А — евой: «Не удивляйтесь, если эти двѣ книги похожи одна на другую содержаніемъ, видомъ, даже означеніемъ имени сочинителя, или лучше сказать, сочинительницы, похожи, какъ два близнеца, а между тѣмъ онѣ вовсе не одной матери дѣти. Одна сочиненіе *Опытной Русской хозяйки*, въ самомъ дѣлѣ, составлена изъ *сорокалѣтнихъ* опытовъ и наблюденій. Издан-

ная года три тому, она достигла уже *четвертаго изданія,* въ тысячахъ экземпляровъ разошлась по Россіи, и теперь, конечно, извѣстна всѣмъ, кто любитъ сытный, здоровый, *Русскій* столъ. Успѣхъ этой книги былъ необыкновенный. Вы найдете ее на столѣ у всякой Русской хозяйки. Гастрономы, которымъ дороги и вкусны отечественные кулебяки, блины, пироги, ботвиньи, щи, пельмени, отдали ей полную справедливость, ибо по всѣмъ рецензіямъ въ кухнѣ и на столѣ, *Ручная книга Русской хозяйки* оказалась такою наставницею, которая учитъ готовить дешево, вкусно, и ужь совершенно *по-Русски.* Оставалось только для пополненія славы книгѣ, явиться подражаніямъ, и они явились, и подражанія весьма страннаго рода: года два тому, какой-то Наполеонъ книжнаго міра, завоевалъ *Ручную книгу опытной Русской хозяйки, составленную изъ сорокольтнихъ опытовъ,* и помѣстилъ въ свою *Энциклопедію опытной Русской хозяйки;* теперь явился другой, еще болѣе смѣлый завоеватель, который не только овладѣлъ содержаніемъ книги, но даже титуломъ ея, и даже именемъ сочинительницы, съ маленькими перемѣнами, къ словамъ: *Ручная книга,* прибавилось: *новая;*

Русская *опытная* хозяйка превратилась въ Русскую *практическую* хозяйку, *сорокалѣтніе опыты* въ *многолѣтніе опыты,* и наконецъ буквы: *К. А.,* претворились въ *К. А — евой.*»

Послѣ всего сказаннаго, здѣсь намъ не остается ничего болѣе, какъ поблагодарить публику за вниманіе къ книгѣ *Г-жи Авдѣевой,* и вмѣстѣ съ тѣмъ надѣяться, что она не откажетъ въ немъ и вышедшему нынѣ *пятому* изданію оной.

Одно изъ неопредѣленныхъ отношеній, въ какихъ находится наше современное общество, составляетъ наше Русское домашнее хозяйство. Не говоря о высшихъ званіяхъ, обращаюсь здѣсь къ быту людей средняго состоянія. Пестрота образованій, смѣшеніе иностраннаго съ кореннымъ Русскимъ, разнообразіе мнѣній и взглядовъ на семейную жизнь сдѣлали то, что здѣсь, говоря по Русской пословицѣ, мы, большею частію, отъ одного берега отстали, а къ другому не пристали. Дѣти наши учатся и недоучиваются; новое принимается а старое остается; дочери дѣлаются бѣлоручками, когда ни образъ жизни, ни семейныя отношенія, а часто и самое состояніе родителей не могло бы того дозволить. Пусть назовутъ меня старовѣркою, но мнѣ кажется, что такое положеніе не доказываетъ полноты образованія, да и толку отъ него немного. Посмотрите на другіе народы, предупредившіе насъ образованіемъ: оно служитъ у нихъ средствомъ

упрочить удобства быта въ домашней жизни; оно показываетъ имъ, что не должно презирать не блестящихъ, но необходимыхъ сторонъ домашнихъ занятій, оно даетъ способы, такъ сказать, *опоэтизировать* предметы самые прозаическіе, каковы кухня и занятія хозяйственныя. Я говорю здѣсь только о хозяйствѣ и устройствѣ домашняго хозяйственнаго житья. Ложно то мнѣніе, что будто богатство освобождаетъ насъ отъ заботъ хозяйственныхъ. Нѣтъ! какъ при гувернерахъ и гувернанткахъ необходимы попеченія самой матери семейства, такъ даже при поварахъ и ключницахъ хозяйкѣ надобно оставаться самой хозяйкою. А многимъ ли судьба назначила участью богатство? Кто предузнаетъ, что дочери не сужденъ быть, укромной посредственности и, можетъ быть, тяжелыя заботы о жизни? Въ такомъ случаѣ знаніе хозяйства необходимо ей, какъ основаніе вещественнаго удобства, безъ котораго плохо приходится и всему другому. Добрая мать семейства и добрая хозяйка порука за спокойствіе семьи своей, облегчительница заботъ жизни своего супруга, помощница его въ житейскихъ попеченіяхъ. Тогда и малое доставляетъ довольство, когда безъ того и при большомъ терпятъ неудобства и безпокойства.

Но—кухня, погребъ, кладовая, съѣстные припасы, мука, картофель, пироги, щи—какая про-

за? Такъ, да что же дѣлать, если она необходима въ жизни? Притомъ, все зависитъ отъ того, какъ на что мы будетъ глядѣть. Не всякіе стихи *поэзія* и сколько поэзіи бываетъ въ *прозѣ*. Не требую, чтобы каждая хозяйка сама пекла и варила, сама ходила покупать припасы (хоть правду сказать, ничего не вижу я тутъ отвратительнаго и достойнаго презрѣнія), но я утверждаю, что *знать* все это, знать и цѣну и доброту припасовъ, знать запасы въ своемъ погребу, своемъ подпольѣ, и умѣть сварить щи, испечь пироги и указать кухаркѣ въ ея занятіяхъ, должно каждой доброй хозяйкѣ. А если при ограниченномъ состояніи все это и необходимо? Повѣрьте, что опрятность и чистота удаляютъ отъ сихъ занятій все непріятное; искуство и умѣнье сберегаютъ средства жизни, а мысль, что мы трудимся для спокойствія и здоровья милыхъ намъ людей, не утѣшительнѣе ли она самыхъ блестящихъ развлеченій свѣта?

Слѣдствіемъ всего вывожу я, что *наука хозяйства* необходима каждой доброй матери семейства, во всякомъ состояніи, и что каждая мать семейства должна поставить себѣ обязанностью учинить ей своихъ дочерей.

Но здѣсь встрѣчается затрудненіе: наука требуетъ правилъ и опыта, а у насъ такъ мало руководствъ для хозяйства, по которымъ мы могли бы учиться. Хорошо, если у кого есть прак-

тическая наставница. Большею частію хозяйство у насъ дѣло наглядное, дѣло невѣжественныхъ *кухарокъ* и *стряпокъ*. Литературѣ хозяйственной едва положено начало, и къ сожалѣнію, множество изданныхъ донынѣ книгъ приводитъ къ недовѣрчивости во всемъ томъ, что у насъ пишутъ о хозяйствѣ.

Мысль: хотя немного, хоть сколько могу, пособить въ семъ случаѣ моими совѣтами, заставила меня составить и издать предлагаемую читательницамъ *Ручную книгу опытной Русской хозяйки*. Сія мысль заставила меня пренебречь тѣмъ, что иные назовутъ меня, можетъ быть, кухаркою и ключницею. Думаю, что если мы можемъ быть полезны другимъ хоть въ кухнѣ, то все мы не должны пренебрегать и такою пользою и постараться принести ее ближнимъ.

Все, что предлагаю я въ моей книгѣ, суть плоды практическихъ наблюденій моихъ, и я смѣло ручаюсь за достовѣрность всего того, что говорю здѣсь.—Еще нѣсколько словъ о прилагательномъ: *Русская* Моя книга назначается именно *для Русскаго* хозяйства, я говорю о Русскомъ національномъ столѣ, Русскихъ кушаньяхъ, Русской кухнѣ. Не порицая ни Нѣмецкой, ни Французской кухни, думаю, что для насъ во всѣхъ отношеніяхъ здоровѣе и полезнѣе наше Русское, родное, то къ чему мы привыкли, съ чѣмъ мы свыклись, что извлечено опытомъ столѣтій, передано отъ отцовъ къ дѣтямъ и оправдывается мѣстностью; климатомъ, образомъ жизни. Хорошо перенимать чужое хорошее, но своего оставлять не должно и всегда его надобно считать всему основаніемъ. Такъ думала, такъ и писала я.

Девизомъ каждаго хозяйства должны быть слова: *хорошо* и *дешево*, но занимаясь болѣе сорока лѣтъ хозяйствомъ, я испытала, какъ трудно соединить вмѣстѣ *бережливость* и *довольство*. Соединеніе ихъ составляетъ немаловажную науку для хозяйки. Порадуюсь, если моя книга облегчитъ сіе трудное знаніе. Могу сказать посовѣсти, что все, о чемъ я пишу, не выбрано изъ другихъ книгъ, какъ дѣлаютъ многіе. Сама съ молодыхъ лѣтъ занималась я хозяйствомъ и по обстоятельствамъ жизни жила въ разныхъ мѣстахъ Россіи. Въ каждомъ надобно было мнѣ приноравливаться ко многому, и какъ говорятъ, *что городъ, то норовъ, что деревня, то обычай*, то можно сказать, что я училась всю жизнь. Книга моя образецъ не для хозяйства вельможъ и богачей, но для домашняго быта моихъ добрыхъ соотечественниковъ, для употребленія Русскихъ хозяевъ въ среднихъ состояніяхъ. Гдѣ есть *поваръ* и *дворецкій*, тамъ моя книга не нужна, но въ такомъ быту, гдѣ хозяйка сама должна обо всемъ подумать, сама за всѣмъ присмотрѣть, тамъ я льщусь надеждой быть полез-

ною. Во множествѣ изданныхъ донынѣ книгъ о хозяйствѣ почти нѣтъ ни одной такой, которою можно бы руководствоваться безъ оговорокъ. Лучшими изъ всѣхъ почитаю я поваренныя книги стараго кухмистера *Герасима Степанова* и *Энциклопедію молодой Русской хозяйки*, изданную въ 1838 году. Но въ нихъ по большей части помѣщены дорогія кушанья, и безпрестанно встрѣчаешь *трюфели*, *капорцы*, *маслины*, *мадеру* и другія вина. Приведу примѣръ изъ книги Степанова — *прикащичья уха*: «Взять живыхъ стерлядей и судаковъ; бульонъ сдѣлать изъ мелкой живой рыбы; положить хорошей мадеры, лимоновъ и разныхъ кореньевъ», и вотъ *прикащичья уха*! Кто скажетъ, что она не хороша и что она не годится и *для хозяевъ*? Она превосходна — однакожъ чего будетъ она стоить? Денегъ, употребленныхъ на одну такую уху, могло бы достать на нѣсколько дней порядочному семейству. Многіе, можетъ быть, скажутъ; что кушанья, помѣщенныя въ моей книгѣ, слишкомъ просты, но я нарочно старалась избирать такія, стараясь притомъ изложить описанія самымъ простымъ языкомъ, чтобы каждая хозяйка, при помощи кухарки, могла приготовить по моему наставленію здоровый, сытный, вкусный и — *дешевый* обѣдъ. Не знаю, успѣла ли я въ своемъ предпріятіи; по крайней мѣрѣ таково было мое намѣреніе. Жалѣю,

что планъ моей книги не позволилъ мнѣ распространиться, о разныхъ отрасляхъ домашняго хозяйства — разведеніи огородовъ, содержаніи домашняго скота и дворовой птицы. Со временемъ надѣюсь передать все, что могла замѣтить я полезнаго по всѣхъ симъ отраслямъ домашняго хозяйства.

Почитаю не лишнимъ сказать здѣсь нѣсколько словъ вообще объ устройствѣ *кухни*, ея удобствахъ и недостаткахъ. Кухни строятся разными манерами: съ простою Русскою печью, при которой бываетъ иногда очагъ, или съ плитою и шкафомъ, который называютъ *духовою печью*, или наконецъ, просто съ одною плитою, безъ шкафа.

Вообще *Русскія кухни* строились слѣдующимъ образомъ: сѣни съ чуланомъ, въ который ставили не нужную посуду и съѣстные припасы. Печь дѣлали противъ окна; возлѣ печи былъ залавокъ; кругомъ стѣнъ полки для разной посуды и горшковъ, и для того же дѣлали иногда небольшія палати. Большія палати были необходимою принадлежностью Русской кухни: тамъ жили кухарка и другіе служители. Подъ палатями бывалъ полокъ, огороженный рѣшеткою, подъ которымъ держали дворовую птицу въ зимнее время. Въ самыхъ старинныхъ кухняхъ

полковъ не дѣлали, а огораживали рѣшеткой лавки, и подъ ними держали курицъ и другую птицу. Кругомъ были лавки, и еще необходимою принадлежностью Русской кухни бывало *подполье*, или сухой погребъ, входъ въ который былъ изъ кухни; надъ входомъ дѣлали родъ чулана съ верхомъ и его называли *голбецъ*. Вотъ старинная Русская кухня. Въ устройствѣ такой кухни дѣлались иногда небольшія измѣненія: ее перегораживали, или раздѣляли занавѣской, и половина, гдѣ находилась печь, называлась *кутъ*, а также отгораживали небольшую комнатку, и смотря по мѣстности, называли *казенка*, или *каморка*. Въ старину, кухня была не только кухней, но въ ней живала вся семья и даже зажиточныя люди. Для лѣта была на другой половинѣ холодная горница и ее обыкновенно называли *свѣтлицей*, или наверху былъ чердакъ. У кого не было на лѣто свѣтлицы или чердака, тѣ живали лѣтомъ въ анбарахъ. Мнѣ кажется, что такое устройство дома очень хорошо для людей небогатыхъ, особливо если наблюдать чистоту. Нынѣ, когда даже и самый образъ жизни измѣнился, подобное устройство можно еще найти въ Сибирскихъ губерніяхъ, гдѣ чистота истинно Голландская и доведена даже до излишества; какъ въ Голландіи, въ Сибири моютъ даже снаружи стѣны, и жилища Сибиряковъ потому не только удобны, но даже пріятны. На

печи постилали въ старину войлокъ, гдѣ послѣ обѣда старшіе ложились отдыхать. Хотя тогда не было ни ковровъ, ни дорогихъ обоевъ, но опрятность и чистота замѣняла ихъ. Думаю, отъ того произошла пословица: *некрасна изба углами, красна пирогами*. Перемѣна образа жизни и быта народнаго заставила людей зажиточныхъ дѣлать кухни отдѣльныя. Выстроенныя отдѣльно на дворѣ кухни въ Сибири называли *зимовьемъ*. Если домъ былъ въ два жилья, то кухни устроивали въ низу и низъ назывался *подклѣтомъ*. Когда нужно было что нибудь жарить въ маслѣ, для того были канфоры, и мнѣ кажется, если нѣтъ лишнихъ прихотей, то и нынѣ можно обойдтись безъ плиты. Въ Русскую печь менѣе идетъ дровъ, нежели подъ плиту; она болѣе держитъ въ себѣ жаръ и лучше нагрѣваетъ жилье. Въ деревянномъ домѣ, выстроенномъ изъ сухаго лѣса, отъ Русской печи никогда не бываетъ сырости, которая легко можетъ завестись при плитѣ безъ печи. Въ чуланъ, устроенный при кухнѣ, выносили изготовленное кушанье, не нужную посуду, ситы, рѣшеты и прочій скарбъ. (Ситы и рѣшеты всегда должно держать въ сухомъ и холодномъ мѣстѣ, потому что если держать ихъ въ жарко натопленной кухнѣ, они скоро отъ того портятся). Квасъ, пиво, молоко, хлѣбъ, квашню, дер-

жали зимой въ подпольѣ, а лѣтомъ, кромѣ квашни, все остальное относили въ погребъ.

При Англійской кухнѣ, съ духовою печью и плитою, Русская печь необходима для печенья хлѣбовъ, булокъ, пироговъ и дѣланія квасу. Слоеные пироги и торты гораздо лучше печь въ обыкновенной печи, хотя пекутъ ихъ и въ духовыхъ, Безспорно, что готовить кушанье и варить варенье на плитѣ удобнѣе, нежели на очагѣ; а въ шкафахъ, удобнѣе печи жарить жаркое, запекать разныя каши, пуддинги, яичницы и печь хлѣбенное, но, при всей бережливости, подъ плиту идетъ вдвое болѣе дровъ противъ Русской печи. Лѣтъ за тридцать, кухонь съ плитой и шкафомъ бывало очень мало; кушанье готовили на очагахъ, гдѣ для кастрюль были разные таганы, а для жаркаго вертела. Кухни съ очагами, по большой части, были холодныя и неудобныя. Кастрюли всегда были закопчены; кушанье, при малѣйшей неосторожности повара, или кухарки, пахло дымомъ, а также нельзя было поддерживать на очагѣ ровнаго огня. Плита противъ очага имѣетъ большое преимущество, ибо на плитѣ можно готовить вдругъ нѣсколько кушаньевъ и для каждаго имѣть нужное количество жара, а притомъ кастрюли всегда остаются чисты.

Въ кухнѣ необходимы нѣсколько столовъ, шкафъ и полки, а когда позволяетъ мѣсто, два

чулана, одинъ теплый, другой холодный, и также мѣсто для дровъ. Хорошо, если есть подъ кухней подполье; въ немъ зимой можно держать подъ руками большой запасъ кореньевъ, зелень и другіе припасы. ставить молоко, квасъ, выносить туда кушанье и печеный хлѣбъ. Я упомянула объ очагахъ, и хотя нынѣ они почти совсѣмъ оставлены по неудобству, но ихъ дѣлаютъ еще въ Остъ-Зейскихъ областяхъ. Одно удобство очага состоитъ въ томъ, что подъ него идетъ гораздо менѣе дровъ, нежели подъ плиту, и всегда можно тотчасъ развести на немъ огонь, когда плиту, напротивъ, сначала надобно раскалить.

Въ Одессѣ почти вездѣ, выключая кухни знатныхъ домовъ, очаги дѣлаютъ съ канфорами и кушанье готовятъ на угольяхъ, ибо при тамошней дороговизнѣ дровъ, такой способъ приготовленія гораздо дешевле, а готовить можно довольно удобно. Вмѣсто горшковъ, въ Одессѣ употребляютъ глиняныя, муравленыя кастрюли, которыя привозятъ изъ Польши и Франціи; такія кастрюли выдерживаютъ самый сильный огонь и могутъ служить долго.

Кухню и всю принадлежащую къ ней посуду надобно держать въ чистотѣ; кадушки и боченки, въ которыхъ держатъ воду, надобно перемѣнять; парить и просушивать. Опрятность въ кухнѣ пріятна для зрѣнія и необходима для здо-

ровья. Каждый согласится, что кушанье, чисто приготовленное, изъ свѣжихъ припасовъ, подъ надзоромъ хозяйки, гораздо здоровѣе многочисленныхъ блюдъ Французскихъ кухмистеровъ. Повторяю, что, можетъ быть, меня упрекнутъ иные, что я заставляю моихъ соотечественницъ безъ крайней нужды быть кухарками. Но я совсѣмъ не требую, чтобы хозяйка убивала время на мелочныя заботы. Долговременный, мой собственный опытъ убѣдилъ меня въ томъ, что объясняла я выше, т. е., что необходимо нужно каждой доброй хозяйкѣ знать хозяйство, и право, такая наука для женщины гораздо важнѣе, нежели думаютъ многіе. Каждая рачительная хозяйка, должна съ вечера распорядиться столомъ, приказать закупить что нужно, а по утру непремѣнно сама посмотрѣть: точно ли такой доброты и то количество куплено, и отложивъ что нужно для того дня, остальное приказать вынести для сбереженія. Ключи отъ кладовой и погребовъ должны быть всегда у хозяйки, если нѣтъ ключницы, на которую можно положиться. Если кухарка хороша и умѣетъ готовить, хозяйкѣ не нужно быть цѣлое утро въ кухнѣ, а только выдать и распорядиться, но потомъ необходимо навѣдаться, точно ли все исполнено по ея приказу. Всѣ расходы хозяйка должна записывать, и повѣрять счеты въ концѣ мѣсяца, подводя всему итогъ. Кромѣ того

совѣтую каждой хозяйкѣ имѣть памятную книжку для записыванія всего, что должно сдѣлать, купить, исправить. Если есть возможность, гораздо лучше закупать всего на мѣсяцъ; тогда все можно купить дешевле и лучшаго качества, нежели покупая по мелочамъ, напримѣръ: горчицу, перецъ, соль, уксусъ, прованское масло, сахаръ, масло коровье, и прочее. Желала бы я болѣе здѣсь распространиться объ обязанностяхъ хозяйки вообще, но оставляю до другаго времени. Мнѣ хотѣлось бы сообщить многое, что могла я узнать собственнымъ опытомъ, но это многое не входитъ въ издаваемую мною книгу, по ея объему и назначенію, какъ то: устройство фермъ, потому что оно принадлежитъ уже къ другому роду хозяйственныхъ заведеній, какъ равно разведеніе огородовъ, скотные и птичьи дворы, садоводство и другія отрасли хозяйства. Обо всемъ этомъ когда нибудь послѣ. (*)

К. А.

═

(*) Книга о которой упоминаетъ здѣсь сочинительница, вышла нынѣ вторымъ дополненнымъ изданіемъ подъ названіемъ: „*Записки для городскихъ и сельскихъ хозяевъ*,, и составляетъ, третью часть, пятаго изданія, *Ручной книги хозяйки*. Изд.

Ручная Книга
РУССКОЙ ОПЫТНОЙ ХОЗЯЙКИ.

—

ОТДѢЛЕНІЕ I.

КУШАНЬЯ СОБСТВЕННО РУССКІЯ.

—

1-е. *Лѣнивыя щи.* Взять три фунта говядины, разрѣзать въ куски, вымыть, и положивъ въ горшокъ, поставить въ печь; когда накипитъ на верху пѣна, снять до чиста, посолить и наблюдать, чтобы кипѣло небольшимъ ключемъ. Кочанъ капусты очистить, разрѣзать на четыре или болѣе частей, обдать кипяткомъ и дать постоять полчаса, а

потомъ откинуть на рѣшето. Взять луковицу и двѣ или три моркови, искрошить какъ обыкновенно дѣлаютъ для супа, только нѣсколько покрупнѣе, все вмѣстѣ съ капустою положить въ горшокъ съ говядиною и дать хорошенько прокипѣть. За часъ до обѣда взять чайную чашку сметаны и двѣ ложки пшеничной муки, смѣшавъ вмѣстѣ, подправить щи и дать кипѣть до обѣда. Когда подавать на столъ, положить немного зелени петрушки и укропа.

2-е. *Бураки.* Квашеные бураки изшинковать, изрѣзать луковицу или двѣ, и все положить въ бульонъ, приготовленный прежде; когда хорошо укипитъ, заправить сметаной, какъ щи.

3-е. *Бураки изъ свѣжей свеклы.* Изготовивъ бульонъ, какъ сказано выше, нашинковать свѣжей свеклы и искрошить луковицу; взявши ложку масла, поджарить лукъ и свеклу въ кастрюлѣ, на легкомъ огнѣ, и когда довольно поджарятся, прибавить полную ложку пшеничной муки, вымѣшать хорошенько, положить все въ бульонъ и поставить въ печь, прибавивъ, для вкуса, двѣ ложки уксусу.

4-е. *Щи съ кислою капустою.* Говядину

вымыть, положить въ горшокъ, и когда снимется пѣна, накипѣвшая сверху, опустить въ горшокъ капусту и одну изрѣзанную луковицу. За часъ до обѣда подправить сметаною съ мукой, или одной мукой.

5-е. *Щи изъ зеленой разсады.* Приготовя бульонъ изъ говядины, взять зеленой капустной разсады, изрѣзать, обдать кипяткомъ; накрывъ, дать постоять полчаса, откинуть на рѣшето, выжать воду, разсаду и изрѣзанную луковицу положить въ горшокъ съ бульономъ, дать укипѣть и заправить сметаной.

6-е. *Лапша.* Лапшу можно дѣлать съ курицей, говядиной и бараниной. Положивъ въ горшокъ курицу или говядину, когда снимется пѣна и бульонъ достаточно уварится, приготовить лапшу слѣдующимъ образомъ: на три фунта говядины, приготовленной въ бульонѣ, замѣсить тѣсто на одномъ яицѣ, положивъ щепотку соли; тѣсто должно быть крутое; разсучить его, какъ можно тонѣе, свернуть въ трубочку и искрошить мелко; за полчаса до обѣда опустить въ бульонъ и дать прокипѣть.

7-е. *Щи зеленыя.* Зеленыя щи дѣлаютъ изъ крапивы, шпината, щавеля, свекольника, снити и Нѣмецкой лебеды. Приготовя буль-

онъ, взять зелени, какой угодно изъ вышесказанныхъ, перебрать, вымыть, сварить въ водѣ и откинуть на сито; когда остынетъ, выжать воду, изрубить мелко, прибавить изрѣзанную луковицу, взять ложку масла, поджарить въ кастрюлѣ, на небольшомъ огнѣ, мѣшая, чтобы не пригорѣло; положить полную ложку муки, ложку сметаны и поставить вариться до обѣда. Къ зеленымъ щамъ подаютъ иногда яйцы, свареныя въ густую смятку, что называется «въ мѣшечкѣ», или круто свареныя, разрѣзанныя пополамъ, или изрубленныя мелко.

8-е. *Похлѣбка изъ рубцовъ.* Взять хорошо вычищенный рубецъ, смотря по семейству, половину, или третью часть; поставить варить въ горшкѣ; когда довольно уварится и будетъ мягокъ, вынуть, изрѣзать мелкими, продолговатыми кусочками, или изрубить: бульонъ процѣдить, прибавить мелко изрѣзанную луковицу, положить приготовленный рубецъ и луковицу въ бульонъ; когда начнетъ кипѣть, взять ложку масла и ложку муки, заправить, потомъ поставить вариться до обѣда.

9-е. *Солянка съ огурцами.* Взять для бульона три фунта хорошей говядины, 10 огурцовъ соленыхъ и луковицу, вычистить, изрѣзать все мелко и положить въ бульонъ; когда хорошо уварится, подправить мукою съ масломъ.

10-е. *Солянка съ рыжиками.* Приготовя бульонъ изъ говядины, взять рыжиковъ, или груздей, вымыть, изрѣзать, или изрубить, прибавить одну луковицу и положить въ бульонъ; когда уварится, заправить мукой съ масломъ.

11-е. *Сибирскіе пельмени.* Взять три фунта хорошей мягкой говядины, изрубить мелко, прибавить луковицу, перцу, мушкатнаго орѣшка, соли и смѣшать хорошенько. Приготовя такимъ образомъ начинку, взять два яйца и чайную чашку холодной воды; смѣшавъ яйцы съ водою, положить немного соли и замѣсить крутое тѣсто, такъ, чтобы можно было его разсучивать. Потомъ раздѣлить тѣсто на нѣсколько частей, раскатать скалкою въ тонкіе сочни, какія дѣлаются для лапши, только немного потолще: изъ приготовленныхъ пластовъ вырѣзать рюмкою кружки, или нарѣзать четыреугольные квадратцы; положивъ на каждый, приготовленной изъ говядины начинки, защипывать его и класть на сито, Когда пельмени готовы, процѣдить бульонъ, приготовленный уже прежде изъ го-

вядины; давъ ему закипѣть, класть по немногу пельмени; прокипѣвъ раза два ключемъ, они готовы. Пельмени варятъ обыкновенно передъ обѣдомъ; имъ не нужно упрѣвать, какъ другимъ похлѣбкамъ, и прокипѣвши на плитѣ или очагѣ раза два, они готовы. Квадратцы защипываются слѣдующимъ образомъ: нарѣзавъ тѣсто, кладутъ на каждый квадратъ начинку, перегибаютъ косякомъ и защипываютъ: потомъ два конца еще защипываютъ, такъ, какъ ушки постные и съ рыбою. Можно варить пельмени просто въ водѣ, но въ бульонѣ они вкуснѣе. Въ Сибири, они одно изъ любимыхъ блюдъ. Зимою, приготовя ихъ, замораживаютъ и берутъ съ собою въ дорогу. Гдѣ нѣтъ готоваго кушанья, стоитъ только вскипятить воду, положить туда пельменей и чрезъ полчаса готово сытное, вкусное блюдо.

12-е. *Китайскіе пельмени*. Китайцы приготовляютъ пельмени слѣдующимъ образомъ: взять фунта два свинины, прибавить баранины или говядины, изрубить мягко, прибавить въ нее мелкоизрубленной моркови. Потомъ взять два яйца, и чайную чашку холодной воды, смѣшать яйцы съ водою, положить немного соли, замѣсить тѣсто, какъ

для лапши. Когда тѣсто готово, раскатать его въ тонкіе сочни, вырѣзать рюмкою кружки, или нарѣзать четыреугольные квадратцы, положить на каждый приготовленной начинки, защипать. Передѣлавъ пельмени, уложить на деревянную рѣшетку. Рѣшетку съ пельменями поставить на котелъ съ кипячею водою, и накрыть выпуклою крышкою. Пельмени, сваренные паромъ, очень вкусны. Ихъ подаютъ на столъ въ небольшихъ чашечкахъ, и для приправы къ нимъ толченый чеснокъ и уксусъ. Купцовъ торгующихъ въ Кяхтѣ, Китайцы не рѣдко угощаютъ пельменями, сваренными выше сказаннымъ образомъ, и они нравятся Рускимъ. Мука, употребляемая Китайцами для пельменей превосходная, и какъ мнѣ кажется, должна быть изъ рису,

13-е. *Похлѣбка изъ потроховъ*. Вычиствивъ и перемывъ потроха, гусиные, утиные, или какіе случатся, положить въ кастрюлю или горшокъ, варить, до тѣхъ поръ, пока они хорошо уварятся; тогда положить кореньевъ и рису, или какихъ угодно крупъ; можно прибавлять фаршъ изъ говядины, но заправлять ни чѣмъ не нужно.

14-е. *Похлѣбка изъ почекъ*. Взявъ пару по-

чекъ и говядины грудины фунта полтора, налить водою; когда бульонъ уварится, процѣдить: потомъ искрошить 10 огурцовъ и луковицу, положить вмѣстѣ съ почками, которыя тоже изрѣзать въ мелкіе куски, въ бульонъ, и туда же положить и говядину; когда закипитъ, заправить мукой съ масломъ и дать вариться до обѣда.

—

Русское кушанье такъ же хорошо и вкусно можно приготовлять въ простой печи, какъ и на плитѣ, только наблюдая слѣдующее: горшки со шами или похлѣбкой, ставить въ печь, когда прогорятъ дрова и дымъ пройдетъ; смотрѣть, чтобы горшки съ бульономъ не сплыли; пѣну снимать чисто; если снята чисто пѣна, то не нужно процѣживать; солить лучше тогда, когда пѣна снята. На фунтъ говядины класть 2 бутылки воды; горшокъ выбирать такой, чтобы онъ наливался подъ самые края, потому что неполный горшокъ будетъ горѣть и кушанье получитъ непріятный вкусъ; когда печь вытопилась и жаръ загребенъ, то горшки не приставлять

близко къ жару, а поставить въ такомъразстояніи, чтобы кипѣло, но не бѣжало через края.

—

Холодныя блюда въ Рускомъ столѣ приготовляются просто.

1-е. *Курица.* Сварить и разнявши на части, обсыпать мелко изрубленными яйцами.

2-е. *Индѣйка.* Сварить и разнявши на части, подавать на столъ.

3-е. *Дичина.* Варится въ водѣ, потомъ разнимается на части, обкладывается солеными огурцами, или лимонами. Огурцы разрѣзываютъ кружками или вдоль; лимоны нарѣзываются тоненькими кружечками.

4-е. *Гусь* или *утка.* Сваривши, разнять и обложить солеными огурцами или лимонами.

5-е. *Поросенокъ.* Сваривши и разнявши на части, уложить на блюдо; потомъ взять свѣжаго хрѣна, натереть его чайную чашку, смѣшать съ нимъ двѣ чашки сметаны, облить поросенка, или подавать хрѣнъ особливо. Также осыпаютъ поросенка рублеными яйцами, и тогда подаютъ къ нему горчицу и хрѣнъ.

6-е. *Буженина.* Взять окорокъ свѣжей сви-

нины, или часть ея, какую угодно, вымыть хорошенько; кожу надрѣзать въ клѣтку, но не снимать: посыпать солью, положить на противень, кожею внизъ, и когда зажарится, оборотить кожею вверхъ, и дать ужарится; кому угодно, можно нашпиговать чеснокомъ. Къ буженинѣ подаютъ хрѣнъ, горчицу, уксусъ, лимонный сокъ.

7-е. *Ветчина*. Ее можно варить, но лучше запекать въ тѣстѣ: взять ржаной муки, замѣсить крутое тѣсто, на холодной водѣ, раскатать пластъ толщиною въ палецъ, положить на разсученное тѣсто ветчину, защипать, поставить на противнѣ въ печь и дать хорошенько пропечься. Вынувши изъ печи, снять тѣсто, обчистить ножемъ. а также снять и кожу.

8-е. *Студень*. Хорошо вычищенную, положить въ горшокъ или котелъ, поставить въ печь, дать увариться, чтобы отстали кости, тогда вынуть, выбрать всѣ кости, кожу изрубить, или изрѣзать ножемъ, бульонъ процѣдить, развести въ пропорцію и разлить въ формы. Кожу и губы, изрубленныя, можно развести бульономъ и разлить особо въ посудины, для служителей.

9-е. *Баранья голова и ножки*. Хорошенько

вычистить, сварить, выбрать кости и подать на столъ съ хрѣномъ, приготовленнымъ со сметаной, или можно сдѣлать изъ нея студень.

10-е. *Рубецъ*. Хорошо вычистить, сварить, изрубить мелко, налить бульономъ, застудить и подавать, какъ студень.

11-е. *Языки*. Соленые и свѣжіе языки сварить, снять кожу, разрѣзать кружками и уложить на блюдо.

12-е. *Окрошка*. Взять оставшееся жаркое, какое случится. (кромѣ поросенка и свинины, которые не годятся, потому что очень жирны), изрѣзать мелкими кусочками, покрошить зеленаго луку, укропа, огурцовъ, круто свареныхъ яйцъ, и если случатся раковыя шейки, то прибавить ихъ, смѣшать все вмѣстѣ, налить хорошимъ квасомъ, посолить и дать постоять; можно положить еще ложки двѣ свѣжей сметаны.

ЖАРЕНЫЯ.

1-е. *Гуси и утки*. Вымывъ и очистивъ отъ стебней, посыпать солью, поставить въ печь, подливъ немного воды, чтобы не пригорѣли; должно смотрѣть, чтобы со всѣхъ сторонъ

хорошенько ужарились, для чего поворачивать, поливая сокомъ, который даетъ изъ себя жаркое.

2-е. *Индѣйка.* Приготовляя жареную индѣйку, должно сварить на молокѣ рисъ, и простудя, положить въ него мелкой коринки и два сырыя яйца; размѣшавъ, набить индѣйкѣ зобъ, завязать кожу у шеи ниткою, вымазать масломъ, посыпать солью, поставить въ печь, наблюдая, чтобы она зарумянилась. Если птица жирна, то болѣе одного раза масломъ не мазать, а поливать сокомъ, который изъ нея выступитъ.

3-е. *Курица.* Вычистивъ, должно наблюдать, чтобы кожа не прорвалась, осторожно отдѣляя ее отъ мяса; взять 9-ть, или болѣе, смотря по величинѣ птицы, круто свареныхъ яицъ, изрубить мелко, развести сырыми яицами, посолить, положить немного мелко изрубленной зеленой петрушки, зашить разрѣзъ, потомъ налить курицу, такъ, чтобы яйца прошли между кожей и мясомъ, и завязать у шеи. Курицу, такимъ образомъ приготовленную, должно опустить въ кипятокъ и дать ей кипѣть полчаса: вынувъ, положить на противень, помазавъ его масломъ, поставить въ печь и смотрѣть, чтобы курица за-

румянилась, для чего, поворачивая ее, надобно мазать масломъ.

4-е. *Поросенокъ.* Взять потрохъ поросенка, сварить, прибавя 5-ть или болѣе, смотря по величинѣ поросенка, круто свареныхъ яицъ, изрубить, развести сырыми яицами, посолить, и потомъ начинить поросенка, вымазать масломъ и поставить жариться. Когда хорошо зарумянится, поливать сокомъ, который онъ изъ себя дастъ. Можно дѣлать еще другую начинку: сваря потрохъ, изрубить, прибавить мелко-изрубленной, сырой говядины и полъчашки манныхъ крупъ, или мелкихъ гречневыхъ, развести сырыми яицами, посолить, и какъ выше сказано, начинить и поставить въ печь.

5-е. *Барашекъ.* Молодаго барашка можно жарить также, какъ поросенка, или начинять гречневою кашею.

6-е. *Дичина.* Приготовляя для жаренья дичину, должно положить ее на противень, посыпать немного солью, вымазать масломъ и подлить немного воды; когда довольно поджарится, обливать по немногу сливками, или молодой сметаной, поворачивая почаще.

7-е. *Телятина.* Она такъ нѣжна, что должно наблюдать особенно, чтобы ее не пере-

жарить; когда зарумянится одна сторона, поворотить на другую, намазывая масломъ, а за полчаса до обѣда, полить сокомъ, который она изъ себя дала, обсыпать сухарями и еще не надолго поставить въ печь.

8-е. *Говядина*. Для жаренья надобно выбирать филейную часть и смотрѣть, чтобы хорошо прожарилась; ставя въ печь должно посолить и подлить немного воды. Подавая къ столу, можно обложить картофелемъ, поджареннымъ въ маслѣ. Если говядина жирна, то когда она зарумянится, взять варенаго картофелю, вычистить, разрѣзать пополамъ, обложить вокругъ говядины, облить вышедшимъ изъ нея сокомъ, и когда картофель зарумянится, то переворотить и опять облить сокомъ. Если мало соку, то подливать по немногу бульонъ.

9-е. *Баранина*. Вымывъ, немного посолить, подлить воды, поставить въ печь и дать хорошенько ужарится. Подъ жареною бараниною обыкновенно бываетъ много жиру и соку, почему, когда она изжарится, оставить подливки подъ нею немного, а въ остальную положить крутой гречневой, или просяной каши и поджарить. Каша, приготовленная такимъ образомъ, бываетъ очень вкусна.

10-е. *Языкъ*. Сваривъ его, очистить, намазать масломъ и потомъ поджарить.

11-е. *Смолость*. Жарится просто: посыпать солью, поставить въ печь, но только надобно ее хорошо прожарить, чтобы она была мягка,

12-е. *Кишки бараньи и коровьи*. Вычистивъ и вымывъ ихъ, приготовить начинку изъ крупъ гречневыхъ: крупу обварить кипяткомъ и дать постоять, но не варить; должно, чтобы приготовленная начинка была такой густоты, чтобы можно было налить ее ложкою, или посредствомъ воронки въ кишки. Дѣлаютъ начинку также изъ проса: сваривъ на молокѣ крутую кашу, простудить и развести, такъ, чтобы можно было начинить кишки. Начинивъ ихъ, завязать ниткою, обложить бараньимъ или говяжьимъ саломъ, поставить жарить и дать имъ хорошенько прожариться.

13-е. *Жареная тыква*. Взять спѣлую тыкву, нарѣзать кусками, толщиною въ палецъ, растопить на сковородѣ масло, положить въ него тыкву, посолить, осыпать мукой и поставить въ печь; когда зарумянится, перевернуть на другую сторону и опять поставить въ печь, а потомъ взять пять или шесть яицъ, разбить, развести двумя стаканами мо-

лока, облить тыкву и поставить въ печь зажарится. Подавать на столъ горячую.

КАШИ, КАРАВАИ, БЛИНЫ, ОЛАДЬИ, СЛАДКІЕ ПИРОГИ, ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЫ.

1-е. *Сальникъ.* Взять потрохъ, бараній или телячій, сварить, изрубить, положить въ него чайную чашку мелкихъ гречневыхъ крупъ и ложки три сливокъ, или ложку сметаны и двѣ ложки молока, немного посолить и развести сырыми яицами. На бараній сальникъ надобно положить яицъ 6 или 7, перемѣшавъ все вмѣстѣ; взять форму мѣдную, хорошо вылуженную, или глиняную; перепонку баранью, называемую «сальникомъ», разостлать въ форму и выложить въ нее приготовленную начинку, сверху покрыть тою же перепонкою и поставить въ печь. Надобно, чтобы въ печи было довольно жарко и сальникъ сверху и съ боковъ хорошо подрумянился и выпекся.

2-е. *Каравай изъ проса.* Настоящій Русскій каравай дѣлается изъ простаго пшена (проса). Сварить на молокѣ крутую кашу, простудить: взять яицъ, и смотря потому, какой хочешь слѣдать каравай, желтки отдѣ-

лить, бѣлки поднять; сначала выложить въ простуженную кашу желтки, размѣшать и разбить хорошенько ложкою, чтобы не было комковъ; потомъ положить туда избитые бѣлки; въ форму разослать сальникъ и закрывъ имъ сверху, поставить въ печь. Можно дѣлать каравай безъ сальника; въ такомъ случай, форму надобно мазать масломъ и осыпать сухарями.

3-е. *Кислый каравай.* Взять 10 яицъ, стаканъ свѣжаго цѣльнаго молока, чайную чашку масла, разбить все вмѣстѣ, сдѣлать тѣсто, не гуще молодой сметаны, положить полную ложку хорошихъ дрожжей, накрыть плотно, поставить въ теплое мѣсто и дать подняться; когда хорошо взойдетъ, то бить деревянною ложкою четверть часа, положить горсть коринки или мелкаго кишмишу, дать еще подняться раза два и каждый разъ бить ложкою, послѣ чего приготовить форму, вымазать ее масломъ, вылить въ нее тѣсто и поставить въ печь.

4-е. *Каравай изъ крупъ.* Можно дѣлать караваи изъ разныхъ крупъ: разваривъ рисъ въ молокѣ, или манную крупу, простудить; отдѣливъ яичные бѣлки отъ желтковъ, желтки смѣшать съ кашей, бѣлки поднять, положить

въ кашу и все хорошенько перемѣшавши, вылить въ приготовленную форму. Если угодно, можно положить въ каравай мелкой коринки.

5-е. *Каравай изъ творогу.* Взять свѣжаго творогу, положить подъ гнетъ съ вечера, чтобы изъ него вытекла вся сыворотка; отдѣливъ потомъ количество творогу, смотря потому, какой величины хочешъ дѣлать каравай, протереть сквозь рѣшето, развести яицами, бить четверть часа ложкою, положить немного соли и вылить въ форму. Надобно чтобы каравай изъ творогу не перепекся, потому, что въ такомъ случаѣ онъ бываетъ нэ хорошъ.

6-е. *Блинцы молочные.* Взять 5 яицъ и бутылки двѣ молока: яица смѣшать съ молокомъ, положить туда три четверти фунта муки и немного соли, и изъ этаго тѣста печь блины, наливая по немногу на сковороду, чтобы они были тонкіе. Всего лучше и удобнѣе печь блины въ Русской печкѣ, на угольяхъ, но по нуждѣ, можно печь на плитѣ илн очагѣ. Когда перепечешь всѣ блины, обрѣзать края, и намазавъ каждый блинъ масломъ, сложить его въ четверо, скласть всѣ вмѣстѣ въ форму и поставить предъ обѣдомъ въ печь. Тонкіе блины можно приготовлять разными манерами. Такъ, на примѣръ, когда готовы блины, то вымазавъ ихъ масломъ , пересыпать мелко изрубленными яицами каждый блинъ , положить всѣ въ форму и поставить въ печь. Во время обѣда выложить изъ формы и подавать на столъ.

7-е. *Блины съ рисомъ.* Разварить рисъ въ молокѣ, или просто сварить густую рисовую кашу; когда она будетъ вариться, положить въ нее кусокъ масла съ куриное яйцо: каши не мѣшать, но дать ей кипѣть по немногу; когда будетъ готова, простудить, положить коринки, сахару, вымазать форму или кастрюлю масломъ, обложить вокругъ блинами; потомъ брать блины , вымазанные масломъ, класть въ форму, пересыпая каждый блинъ рисомъ, смѣшаннымъ съ коринкою. Когда уложишь всѣ блины, положить сверху блина два, не пересыпая уже рисомъ; помазать масломъ и поставить въ печь.

8-е. *Блины съ творогомъ.* Взять свѣжаго творогу изъ-подъ гнета, протереть сквозь рѣшето, развести сырыми яицами, напеченные блины намазать творогомъ, сначала загнуть съ четырехъ сторонъ, а потомъ перегнуть на двое. Передъ обѣдомъ поджарить на сково-

родѣ въ маслѣ, когда зарумянится одна сторона, переворачивая на другую, и подавать къ столу горячіе.

9-е, *Блины съ яблоками.* Взять кислыхъ яблоковъ, испечь, протереть сквозь рѣшето, смѣшать съ сахаромъ, положить начинку эту въ блины, свернуть ихъ такъ же, какъ сказано и о блинахъ съ творогомъ, а потомъ поджарить въ маслѣ.

10-е. *Каравай изъ лапши.* Взять лапшу, вскипятить въ водѣ и откинуть на сито; глядя по количеству лапши, взять свѣжихъ яицъ, отдѣлить желтки отъ бѣлковъ; потомъ взять кусокъ масла, величиною съ куриное яйцо, тереть ложкою, пока оно побѣлѣетъ, положить въ него желтки и хорошенько размѣшать; желтки, растертые съ масломъ, положивъ туда же поднятые бѣлки, смѣшать съ лапшею, вылить въ форму, вымазанную масломъ и поставить въ печь. Такимъ же манеромъ можно приготовлять макароны.

11-е. *Оладьи кислыя.* Сдѣлавъ опару съ вечера, или рано поутру, замѣсить оладьи и дать хорошо выкиснуть: можно положить въ тѣсто два или три яйца и ложки двѣ масла; когда тѣсто готово, печь на сковородѣ въ маслѣ.

12-е. *Оладьи изъ творогу.* Взять свѣжаго творогу, протереть сквозь рѣшето, развести яицами, положить на каждый фунтъ творогу горсть муки; передъ обѣдомъ печь на сковородѣ въ маслѣ.

13-е. *Оладьи изъ риса и манныхъ крупъ.* Сваривъ крутую кашу на молокѣ изъ рису, или манныхъ крупъ, положить въ нее небольшой кусокъ масла, простудить и разведя по пропорціи сырыми яицами, печь въ маслѣ.

14-е. *Оладьи изъ картофеля,* Сваривъ картофель, протереть сквозь рѣшето, посолить, развести яицами и печь въ маслѣ.

15-е. *Оладьи съ яблоками.* Взять кислыхъ яблоковъ, нарѣзать кружками, сначала очистивъ кожу. Тѣсто дѣлается такъ: отъ пяти яицъ отдѣлить желтки, положить въ нихъ ложку перетопленнаго масла, и тереть, пока сдѣлается густо, потомъ прибавить столовую ложку сахару, стаканъ сливокъ, размѣшать, замѣсить тѣсто, не гуще вафельнаго, бѣлки поднять и также положить въ тѣсто. Оладьи пекутъ передъ обѣдомъ, или во время обѣда. Зачерпнуть на ложку тѣста, положить въ него кусокъ яблока, опустить на сковороду съ кипящимъ масломъ. Подавать горячія съ сахаромъ.

16-е. *Оладьи*. Возьми два стакана сметаны, четыре яица, смѣшай вмѣстѣ, прибавь сахару, корицы или мушкатнаго орѣха, положи немного муки, жарь въ маслѣ.

17-е. *Дрочена*. Возьми 10-ть яицъ, выпусти желтки и бѣлки, и бей ложкой съ полчаса, потомъ положи полфунта крупичатой муки и стаканъ сливокъ, подливая по немногу, наконецъ бей еще съ полчаса. На глубокой сковородѣ растопи масла, вылей приготовленное тѣсто, поставь въ печь.

18-е. *Юражная каша*. Юрагой называютъ пахтанье изъ-подъ сбитаго масла. Когда перетапливаютъ масло, какъ обыкновенно дѣлаютъ въ Россіи, гдѣ мало употребляютъ чухонскаго, послѣ перетопки также остается пахтанье; на немъ варятъ кашу, смѣшивая его вмѣстѣ съ пахтаньемъ, оставшимся послѣ сбитаго масла. Вскипятивъ молоко, завариваютъ кашу изъ гречневой крупы, прибавивъ столько пахтанья, чтобы каша не была жидка; потомъ ставятъ въ печь и даютъ хорошенько упрѣть.

19-е. *Каша тыквенная*. Взявъ спѣлую тыкву, отдѣлить кожу и семена, изрѣзать кусками, поставить варить, и когда будетъ мягка, откинуть на сито. дать стечь водѣ, потомъ

развести кипяченымъ молокомъ поставить въ печь, вскипятить, засыпать пшеномъ, или гречневою крупою, не очень густо, опять поставить въ печь и подавать съ растопленнымъ масломъ.

20-е. *Ячная каша*. Вымывъ ячную крупу, сварить крутую кашу на молокѣ; когда будетъ готова, простудить положить двѣ ложки сметаны, двѣ ложки масла растопленнаго и 6-ть яицъ, отдѣливъ желтки отъ бѣлковъ; все это смѣшать съ кашей; бѣлки поднять и положить туда же; потомъ хорошенько смѣшать, взять мѣдное вылуженное блюдо, или глиняное, вымазать масломъ, выложить въ него кашу поставить въ печь, чтобы запеклась, и подавать съ масломъ и свѣжей сметаной.

21-е. *Разныя каши*. Можно варить каши изъ всякихъ крупъ, на водѣ и на молокѣ. Если хочешь сварить крутую гречневую кашу, то насыпь въ горшокъ крупы болѣе половины горшка, посоли налей кипяткомъ, вымѣшай и поставь въ печь. Если хочешь, чтобы каша была красная, то когда довольно упрѣетъ, опрокинь вверхъ дномъ и оставь въ печи до обѣда. Подавать къ столу съ масломъ, или простудя, съ молокомъ. Кашу

овсяную, изъ проса изъ ячныхъ крупъ, варить такимъ же образомъ. Крупы мыть до тѣхъ поръ, перемѣняя воду, пока вода будетъ чиста: потомъ налить кипяткомъ, поставить въ печь, не близко къ жару, чтобы не пригорѣла. При вареніи каши на молокѣ наблюдать, чтобы не переварилась. Когда засыплешь манную крупу, то должно хорошо вымѣшать, а иначе останутся комки. Солить молочную кашу не должно, потому что отъ соли свертывается молоко.

22-е. *Лапша молочная.* Скипятивъ молоко, засыпать лапшу и дать хорошо укипѣть.

23-е. *Яичница молочная.* Взять яицъ пять или болѣе, смотря потому на сколько особъ готовится кушанье; на пять яицъ положить два стакана цѣльнаго молока, хорошенько смѣшать, вылить въ глянинуюі, муравленую чашку, поставить въ печь, не задолго до обѣда; смотрѣть, чтобы не перепеклась.

24-е. *Яичница съ сахаромъ.* Взять десять яицъ, бить ложкою съ четверть часа, потомъ положить полъ чайной чашки мелкаго сахару, немного ванили, или корицы, два стакана сливокъ, побить еще немного, вылить въ фаянсовое блюдо, которое бы могло выдер-

жать жаръ, поставить въ печь, за четверть часа до обѣда.

25-е. *Яичница съ ветчиной.* Взявъ 10 яицъ смѣшать со стаканомъ воды, разбить хорошенько, посолить, нарѣзавъ тонкими кусочками ветчину, поджарить на сковородѣ въ маслѣ и вылить въ нее яицы. Черезъ четверть часа яичница готова.

26-е. *Яичница выпускная.* Положивъ на сковороду масла, поставить на огонь; когда масло закипитъ, брать яицы и осторожно выпускать, чтобъ желтокъ остался цѣлъ. Посыпавъ солью изжарить.

27-е. *Варенецъ.* Цѣльное молоко, лучше вечернее, смѣшать, поставить въ вольную печь, и когда подернется пѣнкой, погружать пѣнку въ молоко и молоко мѣшать, повторяя это нѣсколько разъ, ибо чѣмъ болѣе пѣнокъ, тѣмъ варенецъ вкуснѣе; когда молоко уварится до красна, вынуть изъ печи, дать остынуть, отнести въ погребъ и поставить на ледъ.

28-е. *Варенецъ заквашеный.* Когда варенецъ остынетъ до теплоты парнаго молока, взять, смотря по количеству варенца, одну или двѣ ложки свѣжей сметаны, положить въ варенецъ, размѣшавъ, поставить на нѣсколько часовъ въ тепломъ мѣстѣ, и когда варенецъ ся-

детъ, вынести въ погребъ, на ледъ. Лѣтомъ, это кушанье прiятно и здорово. Варенецъ разливаютъ иногда въ стеклянныя, или фаянсовыя чашки, или миски, собственно для того назначенныя.

29-е. *Творогъ.* Свѣжiй творогъ можно подавать со сливками, варенцомъ и цѣльнымъ молокомъ, или протерши сквозь рѣшето и приправивъ сметаной.

Въ Русскомъ столѣ, кромѣ описанныхъ блюдъ, занимающихъ мѣсто пирожныхъ, дѣлаютъ въ праздники, именины и званые столы, сладкiе пироги разными манерами.

30-е. *Сладкiй пирогъ изъ кислаго тѣста.* Когда мало положено масла, то можно прибавить еще, сколько угодно, натереть тѣсто мукою, раскатать скалкою и обрѣзать рѣзцомъ по блюду, какой величины хочешъ сдѣлать пирогъ. Приготовленный пластъ положи на желѣзный листъ, или плоское блюдо, оловянное, мѣдное, либо изъ бѣлаго желѣза; потомъ положи на него варенья, а изъ остальнаго тѣста, раскатавъ скалкою, вырѣжь рѣзцомъ полоски и наложи на пирогъ рѣшеткой; вокругъ обложи раскатаннымъ тѣстомъ, обрѣзавъ его рѣзцомъ, шириною въ вер-

шокъ; поставь въ печь, а когда вынешъ, посыпь сахаромъ.

31-е. *Пирогъ изъ слоенаго тѣста.* Взять три яица; отъ двухъ отнять бѣлки, а третье положить цѣликомъ, взбить ихъ, прибавить стаканъ холодной воды, рюмку водки пуншевой или, рому (въ случаѣ нужды можно замѣнить простымъ хорошимъ виномъ), и двѣ щепоти соли; разбить все вмѣстѣ ложкою, замѣсить крутое тѣсто; умявъ его хорошенько руками, бить скалкою, подсыпая муки, чтобы тѣсто не приставало къ столу: раскатавъ, положить на рѣшето и вынести на дворъ, если зима, а лѣтомъ въ погребъ, на ледъ. Полтора фунта чухонскаго масла разбить скалкою, чтобы оно было мягко, сдѣлать тоненькiя лепешки, и принесши тѣсто, наложить одну сторону пласта масломъ и закрывъ другою, раскатывать; потомъ еще наложить масломъ и опять раскатывать, перегибая тѣсто до тѣхъ поръ, пока будутъ тонкiе слои; тогда нагрѣвши ножъ въ кипяткѣ, вытереть его полотенцемъ, обрѣзать по круглому блюду два круглые пласта, положить одинъ изъ нихъ на желѣзный листъ, наложить начинкою изъ приготовленнаго варенья, накрыть другимъ пластомъ; нагрѣвши ножикъ вырѣ-

*

зать на пирогѣ фигуры, по приготовленной прежде бумагѣ, вензеля, цвѣты, орлы, или что вздумается, подогрѣвая ножикъ; пирогъ готовъ и его остается поставить въ печь. Можно для слоенія тѣста употреблять перетопленное масло, приготовя его слѣдующимъ образомъ: растопить нужное для слоенія количество масла; когда оно простынетъ и будетъ только тепло, мѣшать въ муравленомъ горшкѣ большою ложкою, или мутовкою, до тѣхъ поръ, пока сгустится и будетъ бѣло; тогда сдѣлать изъ него лепешки, толщиною въ палецъ, опустить въ холодную со льдомъ воду, и давши остынуть, выложить на рѣшето, чтобы стекла вода, а потомъ разбить лепешки скалкою и употреблять для слоенія.

32-е. *Слоеное тѣсто приготовлять другимъ образомъ*. Взять два фунта лучшей крупичатой муки, два яица, кусокъ чухонскаго масла, величиною противъ двухъ яицъ, чайную чашку холодной воды, если можно ключевой, немного соли, замѣсить не крутое тѣсто, хорошенько вымѣсить. На сказанную пропорцію тѣста, взять два фунта чухонскаго масла: если въ немъ много соли, то промыть въ холодной водѣ, сдѣлать лепешки толщиною въ мизинецъ, положить на рѣшето, чтобъ

стекла вода; съ топленымъ масломъ поступать какъ сказано въ № 31 *Пирогъ изъ слоенаго тѣста*. Когда вода стечетъ, лепешки побить скалкой, и слоить тѣсто, выстудивъ его сначала. *Смотри* № 31.

33-е. *Еще слоеное тѣсто*. Взять два яйца, рюмку рому, или французской водки, кусокъ масла, величиною противъ двухъ яицъ, чайную чашку воды, замѣсить тѣсто, какъ обыкновенно дѣлаютъ для слоенья, хорошенько вымѣсить, накрыть глинянымъ блюдомъ, и дать лежать часъ, потомъ приготовивъ масло, слоить какъ сказано выше.

34-е. *Тянутый пирогъ*. Взять 10 яицъ, разбить и мѣрять стаканомъ, чтобы сколько будетъ мѣрою яицъ, положить столько же воды, рюмку водки или рому, двѣ столовыя ложки сахару и двѣ щепоти соли; замѣсить тѣсто, такъ густо, какъ дѣлается для оладьевъ, бить въ чистой деревянной чашкѣ, большою деревянною ложкою, часа полтора, не переставая, чтобы тѣсто убилось и отставало отъ чашки; потомъ выложить его на столъ, подсыпать муки, надѣлать небольшихъ колобковъ; приготовить свѣжаго, коровьяго, растопленнаго масла, взять блюдо, вымазать слег-

ка масломъ, поставить на столъ, на какую нибудь посуду, горшокъ или кадочку, чтобъ было отъ стола вершковъ на шесть; раскатавъ немного колобокъ скалкою, растягивать его на рукахъ, какъ можно тоньше, класть на блюдо, и каждый пластъ тѣста мазать растопленнымъ масломъ слегка, для чего связать нѣсколько длинныхъ перьевъ. Должно наблюдать, чтобы пласты не прорывались. Когда положишь такимъ образомъ нѣсколько пластовъ, обрѣжь ножницами и снова скатай колобки, а наложивъ пластовъ тридцать, намазывая каждый масломъ, послѣднiй пластъ не мазать, наложить варенья и снова класть пласты, поступая какъ выше сказано; сверху наложить пластовъ тридцать, или по крайней мѣрѣ двадцать, обрѣзать все ножницами и поставить въ печь.

35-е *Гречневыя блины.* Это любимое Русское кушанье дѣлается разными манерами, но вотъ настоящiй способъ приготовленiя: взять хорошей гречневой муки, заварить кипяткомъ и давши постоять часъ, развести кипяткомъ въ надлежащую пропорцiю; когда опара простынетъ до степени парнаго молока, положить дрожжей. По утру, замѣсивъ опару, отбавить часть ее, и когда блины под-

нимутся, развести оставшеюся опарою, посолить, дать взойти и печь.

Другой родъ блиновъ приготовляется слѣдующимъ образомъ; взять муки хорошей крупичатой, сдѣлать опару на теплой водѣ, по утру замѣсить мукой гречневой и дать подняться раза два или три; потомъ взять кипятку и обдать имъ, мѣшая, чтобы не было комковъ, и разводя кипяткомъ до густоты, какъ должно быть тѣсту, приготовленному для печенья, дать подняться, посолить и печь.

36-е. *Сдобные блины.* Сдѣлать опару, какъ сказано выше, и по утру замѣсить гречневой мукой; когда опара поднимется, развести, вмѣсто воды молокомъ, вскипяченнымъ до ключа, а потомъ, давъ постоять, чтобы поднялась, положить яицъ и масла, еще разъ дать подняться и печь.

Всѣхъ сортовъ блины можно печь посыпая яицами и намазывать творогомъ, растертымъ съ сырыми яицами. Для постныхъ только та разница, что пекутъ ихъ на постномъ маслѣ. Къ скоромнымъ блинамъ подаютъ сметану, растопленное чухонское, или топленое масло, икру, семгу, маслины. Въ постъ, особливо гдѣ строго соблюдаются посты, къ бли-

намъ подаютъ, распущенный медъ, маковое или орѣховое масло. Постные блины, при печеніи, посыпаютъ иногда сверху поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, снѣтками, слегка поджаренными въ маслѣ; къ постнымъ блинамъ подаютъ также зернистую икру и семгу.

Самые настоящіе Русскіе блины описаны мною въ началѣ, но если гречневая мука не хороша, изъ гречихи недозрѣлой, или такой, которую прихватило морозомъ, то ее не годится заваривать кипяткомъ, и потому болѣе дѣлаютъ опару на крупичатой мукѣ; можно еще подкладывать въ опару чайную чашку манныхъ крупъ. Разводить блины должно кипяткомъ, или молокомъ, чтобы не оставалось комковъ. Надобно наблюдать еще, чтобы сковороды, на которыхъ пекутъ блины, были чисты, и не заржавлены, а передъ тѣмъ, какъ печь блины, надобно разогрѣвать ихъ и потереть воскомъ.

ОТДѢЛЕНІЕ II.

ОБЩІЙ СТОЛЪ.

—

1-е. *Супъ изъ курицы.* Взять хорошо вычищенную курицу, разнять на части, вымыть, налить водой, поставить на огонь, собравшуюся на верху пѣну снимать до чиста, и когда довольно уварится, процѣдить бульонъ; вымыть кастрюлю, слить въ нее процѣженный бульонъ, положить кореньевъ и дать прокипѣть; потомъ положить рису, перловыхъ, манныхъ, или овсяныхъ крупъ, и поставить въ печь, чтобы супъ уварился.

2-е *Супъ изъ телятины и говядины.* Фунта три говядины, или телятины, налить водой и поставить вариться; пѣну снять, посолить, дать увариться, а потомъ процѣдить, и когда отстоится, положить кореньевъ и ри-

су, или крупъ, какихъ угодно, и оставить въ печи до обѣда.

3-е. *Супъ съ клецками.* Приготовя бульонъ, какъ сказано выше, подъ № 1 и 2-мъ, положить кореньевъ и дать имъ увариться. Клецки дѣлаются слѣдующимъ образомъ: взять двѣ ложки растопленнаго коровьяго масла, потереть въ чашкѣ ложкою до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ, положивъ 4 яица и замѣсить на нихъ тѣсто, прибавя чайную чашку холодной воды, посолить и утереть хорошенько. Передъ обѣдомъ, брать по немногу, серебряною ложкою, изъ приготовленнаго тѣста кусочки, или клецки, опускать въ кипячій бульонъ и дать прокипѣть, чтобы клецки уварились.

4-е. *Супъ съ фаршемъ.* Приготовивъ бульонъ, процѣдить его; говядину вынуть, положить кореньевъ и поставить вариться. Фаршъ приготовлять такимъ образомъ: взять говядины, или телятины, мякоти, очистить отъ жилъ, изрубить мягко; четверть фунта бѣлаго хлѣба размочить въ холодной водѣ, выжать до суха, положить два яйца, небольшой кусокъ масла чухонскаго, перемѣшать говядину съ бѣлымъ хлѣбомъ, порубить еще, надѣлать шариковъ, и передъ обѣдомъ опу-

скать ихъ въ кипячій бульонъ, котораго прежде надобно отлить въ особенную кастрюльку. Когда фаршъ будетъ готовъ, вынуть его и положить въ супъ, а бульонъ процѣдить, дать отстоятся и потомъ вылить въ супъ. Крупы въ супъ съ фаршемъ не кладутъ.

5-е. *Супъ красный.* Когда готовъ супъ, положить въ него четверть фунта крѣпкаго бульона и кореньевъ, а если кто любитъ, полчашки чайной мелкаго зеленаго горошка.

6-е. *Супъ съ вермишелью.* Притотовивъ бульонъ, когда снимется пѣна, посолить его, положить разныхъ кореньевъ, дать кипѣть, а за полчаса до обѣда процѣдить, оставить отстояться, потомъ опять слить въ кастрюлю; когда начнетъ кипѣть, положить полфунта или болѣе вермишели, смотря по количеству бульона. Прокипятить хорошенько, чтобы вермишель уварилась.

—

Общее наставленіе о мясныхъ супахъ.

Пропорція для хорошаго бульона, на фунтъ говядины двѣ бутылки воды. Если угодно имѣть наварнѣе бульонъ, то оставлять говя-

дину въ супѣ до обѣда; въ такомъ случаѣ, говядина совершенно выварится и не будетъ имѣть никакого вкуса, но бульонъ будетъ крѣпкій. Если же кто хочетъ наблюдать экономію, то когда уварится говядина, можно вынуть ее и подавать подъ соусомъ. Когда поставишь бульонъ вариться, собирается на верху его пѣна; ее должно снимать до чиста и потомъ бульонъ посолить, и дать кипѣть ровнымъ ключемъ, а процѣдивши его давать отстояться, и потомъ опять сливать въ кастрюлю и класть коренья. Самая лучшая часть говядины для супа, грудина. Если супъ изъ курицы, то можно, когда она уварится, вынуть ее и подавать подъ соусомъ, или приготовить изъ нея пилавъ. Когда дѣлаютъ котлеты, фаршъ, или начинку, всѣ кости и жилы класть въ бульонъ. Когда можно имѣть хорошій бульонъ изъ костей, то приготовляютъ супъ съ вермишелью, клецками, фаршемъ, или такъ называемый, супъ буржуа. Для вкуса обыкновенно кладутъ въ супъ петрушку, селдерей, пустарнакъ, морковь, рѣпу, картофель, парей лукъ, портулакъ, укропъ; всякій можетъ выбирать тѣ коренья, которые ему больше нравятся: портулакъ и другіе коренья класть за полчаса

до обѣда и дать хорошенько кипѣть, а укропъ и петрушку, т. е. зелень петрушки, мелко изрубя, класть передъ обѣдомъ, или когда подавать на столъ.

7-е. *Супъ гороховый*, Взять фунта два хорошаго гороха, разварить въ водѣ и протереть сквозь рѣшето; разведя бульонъ, положить ветчины, нарѣзанной тоненькими ломтиками, и небольшой кусокъ чухонскаго масла, дать прокипѣть, чтобы ветчина уварилась. Когда подавать на столъ, то подаются притомъ гренки, или бѣлый хлѣбъ, изрѣзанный ломтиками и слегка поджаренный въ маслѣ, или сухари, просто высушенные въ печкѣ.

8-е. *Гороховый супъ, приготовленный другимъ манеромъ*. Разваривъ горохъ, протереть сквозь рѣшето и развести кипяченой водой, посолить, положить кусокъ масла чухонскаго, въ куриное яйцо; изрѣзать мелко луку, поджарить слегка въ маслѣ, положить также въ супъ, а кто не любитъ луку, то приготовить супъ просто съ масломъ; подавать съ гренками, или сухарями.

9-е. *Супъ буржуа*. (bourgeois), Приготовя крѣпкій бульонъ, положить разныхъ кореньевъ; нарѣзать бѣлаго хлѣба ломтями и вы-

сушить; когда супъ выльютъ въ суповую чашку, то положивъ зелени, опустить въ него приготовленный хлѣбъ.

10-е. *Супъ раковый.* Снявъ верхушки съ раковъ, вычистить шейки, а верхушки начинить говяжьимъ, или изъ телятины фаршемъ; клешни, ножки и все, что осталось отъ раковъ, отдѣля зобы и кишки, истолочь въ ступкѣ, и поставить варится; за часъ до обѣда процѣдить, положить начиненныхъ раковъ, коренья и раковыя шейки, и дать кипѣть часъ; подавая къ столу, надобно положить мелко изрубленной зелени. Кромѣ фарша изъ говядины, можно начинять раковъ рисомъ, или бѣлымъ хлѣбомъ, сваривъ рисъ на водѣ, или въ бульонѣ, и приготовя такъ: два крутыхъ яйца и часть раковыхъ шеекъ изрубить, смѣшать съ вареньмъ рисомъ, положить мелко изрубленной зелени и немного чухонскаго масла. Начинка изъ бѣлаго хлѣба дѣлается такъ: обрѣзавъ корку, намочить хлѣбъ въ холодной водѣ, выжать до суха, развести сырыми яйцами и положить мелко изрубленной зелени.

11-е. *Супъ молочный*, Взять четыре бутылки цѣльнаго молока, вскипятить положить въ него полторы чашки рису, или полную чашку манныхъ крупъ; когда хорошо уварится, прибавить кусокъ масла чухонскаго, величиною съ куриное яйцо, и дать еще немного кипѣть. Можно молочный супъ приготовлять другимъ образомъ: взять четыре бутылки молока; когда запипитъ, отдѣлить четыре желтка, прибавить въ нихъ ложку толченаго сахару, хорошенько стереть, положить еще ложку картофельной муки, разводить по немногу молокомъ, а смѣшавъ вмѣстѣ съ молокомъ, приготовленнымъ для супа, приправить корицей, или ванилью; бѣлки поднять и положить ихъ въ супъ передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, вскипятивъ одинъ разъ.

12-е. *Супъ изъ ягодъ.* Взять свѣжихъ ягодъ, черники, малины, смородины или брусники, шесть стакановъ; налить воды двѣнадцать стакановъ; когда начнетъ кипѣть, положить по вкусу сахару, меду или патоки, подправить немного картофельной мукой, а кому угодно, то можно класть въ супъ корицу. Зимой дѣлаютъ ягодный супъ изъ заготовленнаго морса или изъ сушеныхъ ягодъ.

13-е. *Супъ пивной.* Вскипятить двѣ бутылки пива, положить сахару или патоки, растереть шесть желтковъ, опустить ихъ въ супъ

и подавать супъ съ гренками. Иногда кладутъ въ пивной супъ инбирь.

14-е, *Супъ овсяный*, Взять крупы овсяной двѣ чашки чайныхъ, вымыть, налить на нее четыре бутылки воды; когда разварится крупа, протереть сквозь сито, положить четверть фунта черносливу и кусокъ свѣжаго чухонскаго масла съ грѣцкій орехъ, и дать прокипѣть, чтобы черносливъ разварился.

15-е. *Супъ изъ саго*. Взять четверть фунта саго, налить двѣ бутылки воды, дать хорошо развариться, положить сахару, стаканъ краснаго вина и корицы. Если кто не хочетъ класть вина, то можно замѣнить морсомъ изъ ягодъ, а вмѣсто сахару, положить патоки.

16-е. *Бульонъ, подаваемый въ чашкахъ, при большихъ ужинахъ*. Возьми 18-ть фунтовъ костей бычьихъ, 10-ть фунтовъ телячьихъ, 6-ть фунтовъ бараньихъ, или обрѣзковъ говядины, телятины и баранины. Налей 36-ю штофами воды, и вари въ продолженіи 5-ти часовъ, снимая дочиста пѣну, потомъ процѣди сквозь салфетку. 10 фунтовъ говядины (сѣку), небольшую переднюю часть телятины и переднюю часть барашка, три курицы и одного хорошаго гуся; изжарить все вышеупомяну-

тое до половины въ печкѣ, опустить въ процѣженный бульонъ, прибавивъ еще 4 фунта сырой ветчины, варить нѣсколько часовъ сряду. Тутъ же положить 4 корня сельдерея, 4 корня петрушки, 3 моркови, 3 рѣпы 2 кочана капусты, 3 лавровыхъ листа, 6 штукъ гвоздики, 20 зеренъ бѣлаго перцу, мушкатнаго цвѣту, немного инбирю—все это варить еще четыре часа. Когда хорошо уварится, мясо вынимаютъ, (оно годится еще для служителей), жиръ снимаютъ, (жиръ употребляютъ для жаренья и для разныхъ печеній), а бульонъ процѣживаютъ чрезъ частое полотно. Наконецъ варятъ бульонъ снова, пока останется отъ 8-ми до шести штофовъ и еще разъ процѣживаютъ. Если хочешь, чтобы бульонъ былъ свѣтлый, то когда варятъ его, положи два фунта свинаго сала. Подаютъ бульонъ въ шоколадныхъ чашкахъ. Остатки его употребляютъ въ соусы, или въ рагу.

17-е. *Супъ на манеръ черепаховаго*. Вымывъ телячью головку, варить, пока она хорошо уварится и дастъ бульонъ, послѣ чего голову вынуть, оставить до другаго дня, также и бульонъ. На другой день, отдѣливъ съ головы мясо отъ костей, изрѣзать въ мелкіе кусочки. Шесть изрѣзанныхъ луковицъ под-

жарить въ маслѣ съ мукой, перцомъ и солью и положа въ бульонъ, кипяти полчаса. Туда-же положи и мясо, срѣзанное съ головки. Когда бульонъ уварится и кусочки телятины совсѣмъ почти разварятся. процѣди сквозь сито, прибавь стаканъ мадеры, сокъ изъ 6-ти лимоновъ, нѣсколько отваренныхъ сморчковъ; если супъ жидокъ, то прибавь нѣсколько желтковъ.

18-е. *Еще подражанiе черепаховому супу.* Возьми телячью голову, пару свиныхъ ушей, свиной языкъ, бычьи губы, все это увари до мягка, простуди и нарѣжь ломтиками. Потомъ возьми крѣпкаго бульону, сообразуясь съ тѣмъ, какое количество требуется супу. Два фунта говядины и полфунта ветчины изрѣжь на кусочки и избей, обсыпь мукой и поджарь на сковородѣ до красна, опусти въ бульонъ; туда же положи нарѣзанные ломтики съ телячьей головки, свиныя уши и языкъ, бычьи губы и нѣсколько жареныхъ сосисекъ, влей полъ-стакана малаги, полъ-стакана рому или французской водки, положи немного каенскаго перцу и увари хорошенько. Наконецъ вынь мозгъ изъ телячьей головки, надѣлай изъ него шариковъ, положи въ миску, обсыпь мелко изрубленными яицами. Процѣдивъ бульонъ,

вылей въ миску. Прочее мясо въ миску не кладутъ, а подаютъ къ супу лимоны.

19-е, *Крѣпительный супъ для выздоравливающихъ.* Возьми два фунта говядины, 2 фунта телятины, полъ-фунта жирнаго окорока, разрѣжь все на тонкiе пластики и поджарь до красна въ кастрюлѣ, прибавивъ полный половникъ жирнаго бульону. Когда поджарится, влей 6-ть стакановъ бульону и вари на медленномъ огнѣ. Потомъ положи корешокъ сельдерея, парею, петрушки, луку, кочанъ капусты, изрѣзанный пластиками, корку съ трехъ французскихъ хлѣбовъ, стертую и поджаренную въ маслѣ. Потомъ закрывъ кастрюлю, варятъ супъ въ продолженiи двухъ часовъ, и наконецъ процѣживаютъ, снимаютъ до чиста жиръ и подаютъ съ французскимъ хлѣбомъ, поджареннымъ на ростѣ.

20-е. *Супъ изъ рябчиковъ или изъ куропатокъ.* Возьми шесть или восемь рябчиковъ, обмой ихъ въ холодной водѣ. Растопи въ кастрюлѣ столовую ложку масла, положи въ масло 4-хъ цѣлыхъ рябчиковъ, а отъ четырехъ другихъ отнявъ грудки, остальное кладутъ тоже въ кастрюлю и жарятъ ихъ въ кастрюлѣ, т. е. 4-хъ цѣлыхъ и остатки другихъ рябчиковъ. Потомъ берутъ фунтъ телятины и полъ-

фунта ветчины, нарѣзываютъ тоненькими ломтиками. Вынувъ изъ кастрюли рябчиковъ, кладутъ туда же телятину и ветчину, прибавляютъ немного луку, сельдерея, петрушки и подливаютъ половникъ бульону и горсть муки, разболтавъ ее сначала въ бульонѣ; ставятъ кастрюлю на медленный огонь и варятъ, пока все зарумянится. Спинки и ножки отъ 4-хъ рябчиковъ толкутъ въ ступѣ, и кладутъ также въ кастрюлю. Потомъ вливаютъ столько бульону, сколько нужно супу, размѣшиваютъ, даютъ кипѣть часъ и процѣживаютъ. Изъ грудокъ же, оставленныхъ отъ четырехъ рябчиковъ, вынимаютъ жилки и толкутъ ихъ въ ступѣ. Растопивъ въ кастрюлѣ полъ-фунта масла, взбиваютъ 4 цѣлыхъ яица и еще два желтка, дѣлаютъ жидкую яичницу, прибавляютъ туда толченыя грудки, двѣ горсти тертаго бѣлаго хлѣба, полъ-стакана сливокъ, немного соли, перцу, мушкатнаго цвѣта, все хорошо смѣшиваютъ, и дѣлаютъ на пробу клецки, чтобы узнать, не будутъ ли онѣ развариваться и довольно ли нѣжны; если онѣ развариваются, то взбиваютъ цѣлое яицо и еще два желтка, а если не такъ нѣжны, прибавляютъ немного масла. Наконецъ кладутъ, изъ этаго тѣста, серебряной ложкой. въ

кипящій ключемъ супъ, маленькіе фрикадели и снимаютъ пѣну. Нѣкоторые прибавляютъ еще въ супъ перцу, соли и мушкатнато цвѣта. Остальныхъ четырехъ рябчиковъ разрѣзываютъ на кусочки, кладутъ въ миску и выливаютъ на нихъ супъ, чрезъ частое сито.

21-е *Супъ изъ курицы съ начиненными сморчками.* Разними четыре курицы, покрасивѣе, отъ двухъ отдѣли грудинки; двѣ курицы цѣлыхъ и двѣ отъ которыхъ отняты грудинки, налей холодной водой поставь варить, снимай пѣну, прибавь столовую ложку масла, луку, петрушки, сельдерея и двѣ моркови. Когда курицы довольно уварятся, возьми горсть муки, поджарь въ маслѣ, только не до красна, положи въ супъ, прибавь по вкусу соли, перцу и мушкату. Потомъ вынувъ желтки изъ грудинокъ, изрубить ихъ мелко и истолочь въ ступкѣ, сдѣлать изъ нихъ фрикадели, прибавить тертаго хлѣба, яицъ, масла, или немпого сливокъ и мушкатнаго цвѣта. Наконецъ, возьми соотвѣтствующее количество сморчковъ, выбирая у которыхъ отверстіе въ корнѣ шире, вынь корни, очисти сморчки, начини фаршемъ, въ каждый сморчекъ по чайной ложкѣ, и опусти въ супъ. Когда сморчки сварятся, взбей 4 желтка, полъ-стакана сли-

вокъ, и смѣшай съ супомъ. Кто не любитъ сливокъ, то можно ихъ не класть; тогда не нужно класть и яицъ.

22-е. *Говяжій супъ съ лукомъ.* Возьми пять хорошихъ большихъ луковицъ, полтора фунта мяса; мясо вымой и изрѣжь на небольшіе кусочки, положи лукъ и мясо въ кастрюлю, накрой и поставь на огонь. Когда лукъ и мясо дастъ сокъ, влей бульону, заранѣе приготовленнаго, такое количество, сколько нужно супу, или глядя по количеству говядины. Для вкусу положи 3 лавровыхъ листа.

23-е. *Баварская лапша.* Взять фунтъ муки, положить въ нее одно яицо цѣлое и четыре желтка, три ложки хорошихъ дрожжей и столько теплыхъ сливокъ, чтобъ можно замѣсить не слишкомъ крутое тѣсто, поставить его въ тепломъ мѣстѣ, дать подняться. Потомъ посыпавъ на столъ муки, скатать изъ тѣста шарики величиною съ грѣцкой орѣхъ, раставить ихъ на столѣ и еще дать подняться. Сдѣлавъ шарики, возьми ложку масла, немного сахару, немного ванили, или корицы, положи въ кастрюлю, налей пальца на два молока, вскипяти, положи въ него шарики, закрой кастрюлю, и дай повариться четверть часа. Когда молоко выкипѣло, и шарики уже

жарятся въ маслѣ, тогда снять ихъ съ огня, осторожно выложить ложкой на блюдо. За тѣмъ взять стаканъ сливокъ, немного масла, стертаго съ мукой и немного сахара, вскипятить, прибавить четыре желтка, бить на огнѣ мутовкой, пока крѣпко задымиться, потомъ облить шарики.

24-е. *Французскій супъ.* Возьми крѣпкій кочанъ капусты, кольрабы (рѣпы), моркови, по ровной части, изшинкуй, прибавь пять шампаньоновъ, нарѣзанныхъ ломтиками и кусокъ масла, положи въ кастрюлю, дай прѣть полъ-часа. Потомъ положи немного мушкатнаго цвѣту и перцу, налей бульономъ, вари пока все хорошо уварится и будетъ мягко. Супъ этотъ подаютъ съ поджареннымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

25-е. *Калья изъ курицы.* Ошпарь курицу, разними на части помелчѣ; накроши сухариками и обжарь въ чухонскомъ маслѣ петрушки, сельдерею и луку; потомъ положивъ немного муки, налей бульономъ, опусти въ бульонъ поджаренные коренья, разнятую на части курицу и кусокъ ветчины, поставь кипѣть, и когда супъ поспѣетъ положи телячьяго фаршу, лимону, рубленой зеленой петрушки.

26-е. *Селянка.* Нарѣжъ сухариками ветчины и говядины, нашинкуй луку и огурцовъ, прибавь кислой капусты, поджарь въ маслѣ, налей хорошимъ бульономъ. Потомъ выбравъ изъ селедки кости искроши, положи въ бульонъ, приправъ кислымъ квасомъ, посыпь рубленымъ укропомъ, подавая на столъ подболтай сметаной.

27-е. *Холодный молочный супъ съ битыми сливками и земляникой.* Возьми бутылку молока, немного корицы, лимонной корки, осмушку сахару, вскипяти, прибавь пять яичныхъ желтковъ, процѣди сквозь сито въ миску и дай простынуть. Не задолго передъ обѣдомъ, возьми самыхъ густыхъ сливокъ полъбутылки, взбей въ пѣну, и снимая ее ложкой клади въ простывшее молоко, пока собьешъ всѣ сливки, потомъ возьми стакана четыре хорошо вымытой земляники, высыпь въ миску на пѣну.

28-е. *Супъ изъ вишенъ.* Выбери изъ свѣжихъ вишенъ косточки, истолки. Ложку муки поджарь въ маслѣ, толченыя косточки положи въ муку, подлей немного горячей воды прокипяти, процѣди, вылей на вишни. Потомъ вино смѣшай пополамъ съ водой, вылей туда же, прибавь цитронной корки, корицы и кардамону, еще повари подавай съ поджаренным бѣлымъ хлѣбомъ.

29-е. *Супъ изъ вина, съ горкой тертаго хлѣба.* Возьми черстваго или сушенаго чернаго хлѣба, истолки въ ступкѣ или изотри на теркѣ. Если кто хочетъ, можно прибавить часть бѣлаго хлѣба. Поджарь въ коровьемъ маслѣ, положи немного толченаго сахару, а пока онъ еще горячь, выложи въ глубокой соусникъ, сдѣлай изъ него горку, хорошенько сожми, чтобъ не разсыпалась. Потомъ возьми двѣ части вина, и одну часть воды, прибавь сахару, корицы, кардамону, прокипяти. Когда раза два прокипитъ, подболтай яичныхъ желтковъ, смотря по количеству вина, вылей въ соусникъ, или въ миску, гдѣ сдѣлана горка. Въ этотъ супъ кладутъ также коринку, а горку натыкиваютъ очищенными и вдоль изрѣзанными миндальными ядрами.

30-е. *Супъ изъ риса съ виноградным виномъ.* Рисъ свари съ начала въ водѣ, не очень густо, потомъ влей винограднаго вина, прибавъ мѣлко изрубленной цитронной корки, соли, сахару, толченой корицы, кардамону, кусокъ коровьяго масла, и еще немного повари, подправь яичными желтками.

31-е. *Супъ изъ печенки.* Возьми телячью печенку изотри мѣлко, положи въ горшокъ, влей винограднаго вина и еще потри, чтобъ была жидкая каша, пропусти сквозь частое сито. Потомъ положи туда мѣлко изрѣзанной лимонной корки, сахару, корицы, коринки, кто любитъ немного шафрану, поставь вариться. Когда будетъ супъ готовъ, подправь яичными желтками, посоли, положи сухариковъ изъ бѣлаго хлѣба, поджаренныхъ въ маслѣ.

32-е. *Сухой бульонъ.* Возьми четыре фунта телячьихъ ножекъ, двѣнадцать фунтовъ задней части баранины, три фунта телячьяго сѣка, двѣнадцать фунтовъ говядины, разрубивъ все мясо на куски перемой, положи въ большую кастрюлю, такъ, чтобы она наполнилась до половины, налей полную водой, вари на небольшемъ огнѣ, давая исподоволь кипѣть, снимай до чиста пѣну. Когда мясо довольно уварится, процѣди сквозь сито бульонъ, мясо выжми, и, опять положи въ кастрюлю, налей водой, и вари до тѣхъ поръ, пока мясо совершенно разварится, тогда процѣдя бульонъ, мясо крѣпко выжми, чтобы въ немъ ни сколько не осталось соку, слей оба бульона вмѣстѣ, поставь въ холодное

мѣсто, сними застывшій сверху жиръ дочиста. Потомъ сливъ бульонъ въ кастрюлю, кипяти по немногу. Пять или шесть яичныхъ бѣлковъ взбей, опусти въ бульонъ, чтобъ его очистить и сдѣлать прозрачнымъ, посоли, процѣди сквозь салфетку. Наконецъ снова вари на маломъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока бульонъ сдѣлается густъ какъ кисель, наблюдая, чтобы только не пригорѣлъ, тогда вылей его въ муравленыя противни, или въ фаянсовыя блюдья, и когда совершенно остынетъ, разрѣжь на досчечки, поставь на ночь въ печь, если съ одного разу не высохнетъ, поставь въ другой разъ. Можно кому угодно, во время перваго варенья бульона класть разные пряные коренья, и другія пряности. Также прибавлять живность или дичину.

33-е. *Запасной бульонъ въ бутылкахъ.* Для сбереженія бульона въ жидкомъ видѣ, долгое время, надлежитъ приготовлять его слѣдующимъ образомъ: возьми такія части говядины гдѣ болѣе костей, напримѣръ: голяшки; если случится телятина, обрѣжъ ее съ костей, все мясо изрѣжъ на небольшіе кусочки, вымой, поставь варить. Смотря по количеству бульона, положи по одному, или по два корня моркови, петрушки, пастарнаку, пе-

много горошинъ перцу, нѣсколько гвоздичекъ, немного соли, вари пока все мясо разварится, тогда процѣди бульонъ сквозь салфетку, разлей покудова онъ еще тепелъ въ чистыя бутылки. Надобно замѣтить, что бутылки должны быть полны. Жиръ, находящійся въ бульонѣ соберется сверху, и послужитъ къ сохраненію бульона. Бутылки надобно крѣпко закупорить и засмолить, поставить въ холодное мѣсто. Когда нужно будетъ употреблять бульонъ, бутылку откупоривъ поставить въ теплую воду.

34-е. *Красной бульонъ*. Нарѣжь кусками 8 фунтовъ говядины. Положи въ кастрюлю четверть фунта масла; нашинкуй рѣпы, моркови и муки, уложи ими дно кастрюли, на коренья положи изрѣзанную говядину, влей два стакана кислыхъ щей, поставь на плиту; накрой крышкой, дай кипѣть, наблюдая, чтобы не пригорѣло. Когда говядина съ обѣихъ сторонъ поджарится, налей холодной водой; обрѣзавъ съ четверти телятины мясо, кости изруби, положи въ бульонъ, а мясо класть въ бульонъ не должно. Когда бульонъ закипитъ, снимай пѣну; отставь на край плиты, чтобы бульонъ кипѣлъ исподоволь. Изшинкуй по три корня петрушки, моркови, пастарнаку, двѣ луковицы, положи въ бульонъ, посоли. Давъ хорошо увариться говядинѣ, процѣди бульонъ сквозь салфетку; а кости и говядину снова налей холодной водой, и вари для втораго бульона.

35-е. *Бѣлой бульонъ*. Перемывъ 8 фунтовъ говядины, четверть телятины и одну курицу, положи въ кастрюлю, налей водой, поставь вариться, снимай сверху пѣну. Нашинкуй рѣпы, моркови, петрушки, пастарнаку, двѣ луковицы, положи въ бульонъ, твари все хорошенько, процѣди сквозь салфетку. Приготовленный такимъ образомъ бульонъ, употребляй на супы и соуса.

ПИРОЖКИ КЪ СУПУ.

1-е *Пряженики*. Изъ кислаго тѣста сдѣлать булочки, раскатать, положить начинку изъ говядины съ лукомъ, или съ яйцами, защипать, и жарить на сковородѣ въ маслѣ.

2-е. *Спускные пирожки*. На бутылку молока положить шесть яицъ, и на дрожжахъ замѣсить тѣсто, не крутое, такъ, чтобы можно было брать ложкою. Бить мутовкой или весломъ; поставить въ теплое мѣсто; дать

подняться раза три (бить послѣ каждаго раза весломъ). Начинку приготовить изъ говядины, или изъ яицъ. Перетопленное коровье масло распустить въ кастрюлѣ, дать закипѣть ключемъ, взять ложкою тѣста, положить на доску или на столъ, посыпанный мукою, наложить начинку, защипать, опустить въ масло, потряхивая кастрюльку и переворачивая пироги, а вынимая, класть на сито.

3-е. Взять два яица и стаканъ холодной воды, замѣсить тѣсто, разсучить тонко, положить начинку, обрѣзать рѣзцомъ и жарить въ маслѣ.

4-е. Разсучить слоеное тѣсто , въ палецъ толщиною, нарѣзать стаканомъ кружки, положить на кружки начинку изъ говядины съ лукомъ, или изъ яицъ, накрыть другими такими же кружками, вымазать яицами и посадить въ печь.

5-е. Взять молочныхъ блиновъ, наложить начинку изъ говядины, или изъ гречненой каши съ яицами, загнуть блинъ съ двухъ сторонъ, свернуть трубочкой, вымазать яицами, обсыпать сухарями и обжарить въ маслѣ.

6-е. Гренки изъ гречневой каши дѣлаются такъ; сварить не очень крутую гречневую кашу, вылить на плоское блюдо, дать застынуть, нарѣзать ломтями и обжарить въ маслѣ.

7-е. Взять три яица, двѣ чайныхъ чашки бульону, чашку растопленнаго масла, немного соли, замѣсить тѣсто, надѣлать пирожковъ, съ какою угодно начинкою, говядиной, морковью, капустой, яицами, защипать вымазать яицомъ, посыпать сухарями и посадить въ печь.

8-е. Подаютъ также къ супу большой пирогъ изъ кислаго, сдобнаго или прѣснаго, натертаго масломъ тѣста; начинку можно положить въ него изъ говядины, моркови, капусты, телячьяго или бараньяго ливера.

ХОЛОДНЫЯ БЛЮДА.

1-е. *Ветчина.* Запеченную или сваренную ветчину нарѣзавъ кусками, можно приготовлять съ различными соусами, изъ картофеля, мелкаго зеленаго горошка, цвѣтной капусты, или подавать просто съ горчицей.

2-е. *Буженина.* Можно шпиговать ее чеснокомъ, или подавать подъ слѣдующимъ соусомъ: возьми двѣ или три луковицы, нарѣжь тонкими кружками, поджарь въ маслѣ, мѣшая, чтобы лукъ не пригорѣлъ; когда лукъ будетъ готовъ, слить съ него до чиста ма-

сло, въ особенную кастрюльку, положить муки, стереть съ масломъ, поджарить до красна, развести бульономъ, положить туда поджаренный лукъ, ложку или двѣ уксусу, пересженаго сахару, листа два лавроваго листа, соли, дать прокипѣть и подавать къ буженинѣ.

3-е. *Языкъ копченый.* Подавать подъ соусомъ изъ картофеля, мелкаго горошку или съ уксусомъ и горчицей.

4-е. *Говядина подъ соусомъ.* Возьми филейную часть говядины, хорошенько вымой и посоли; положи въ кастрюлю говядину, прибавь ложку масла, разныхъ кореньевъ, плотно накрой, поставь на плиту, дай немного обжариться, поворачивая на разныя стороны; потомъ налей воды, смотря по количеству говядины, бутылку или двѣ, дай говядинѣ увариться, и когда будетъ мягка, бульонъ процѣдить; поджарить въ маслѣ докрасна ложку муки, развести процѣженнымъ бульономъ, положить разныхъ кореньевъ, ложку или двѣ уксусу, подцвѣтить пересженымъ сахаромъ и дать прокипѣть, чтобы поспѣли коренья. Кто любитъ пряности, можетъ положить въ соусъ перцу, лавроваго листа, гвоздики; нарѣзавъ кусками говядину облить ее соусомъ. Холодная говядина приго-

товляется разными манерами. Наливъ въ кастрюлю воды, положи говядину, разныхъ кореньевъ, и когда говядина будетъ готова, бульонъ процѣдить, положить въ него краснаго бульона, подправить поджаренной въ маслѣ мукой, подцвѣтить пересженымъ сахаромъ, положить капорцовъ, оливокъ и лимонъ, изрѣзанный кружками. Процѣдивъ бульонъ, какъ сказано выше, подавать говядину съ картофельными лепешками, которыя приготовляются слѣдующимъ образомъ: сварить картофель, протереть сквозь рѣшето, положить въ него два или три сырыя яица, сдѣлать маленькія лепешки, облить яицами, обсыпать сухарями, поджарить въ маслѣ, и нарѣзавъ говядину кусками, обложить приготовленными лепешками и облить соусомъ. Кто хочетъ соблюсти экономію, можетъ приготовить такъ: взявъ часть говядины, фунтовъ шесть, налить водой, какъ дѣлаютъ для супу; когда говядина уварится, процѣдить бульонъ, приготовить изъ него супъ съ клецками, вермишелью, или съ кореньями и бѣлымъ хлѣбомъ. Вынутую говядину можно приготовить подъ соусомъ. Слѣдующіе соусы приготовляются подъ говядину: взять варенаго картофеля, разрѣзать, поджарить немного въ ка-

стрюлѣ съ масломъ, положить ложку муки, развести бульономъ, дать прокипѣть и облить говядину. Другой соусъ подъ говядину дѣлается изъ соленыхъ груздей, или рыжиковъ: взять груздей, вымыть иcшинковать, изрѣзать луковицу, растопить ложку масла въ кастрюлѣ, положить приготовленные грузди и лукъ, поджарить съ мукой, развести бульономъ дать прокипѣть и облить говядину.

Разную живность, гусей, утокъ, индѣйку, курицу, можно заливать галантиромъ, или дѣлать винегретъ. Перепелки подаются подъ соусомъ изъ шинкованной капусты, или съ Турецкими бобами. Поросенка и телячью головку заливаютъ галантиромъ.

СОУСЫ ПОДЪ ХОЛОДНЫЯ БЛЮДА.

1-й. Взявъ мелкаго горошку полфунта, или смотря потому, на сколько особъ готовится кушанье, разварить въ водѣ или бульонѣ. Если горохъ варился въ водѣ, то его откинуть на сито и дать стечь водѣ; положить въ кастрюлю ложку масла, стереть съ мукой, развести бульономъ и дать прокипѣть. Если горохъ варится въ бульонѣ, подправить мукой съ масломъ; кто любитъ, можетъ

положить сахару; соусъ этотъ подается къ ветчинѣ, соленому языку и котлетамъ.

2-й. Сваривъ цвѣтную капусту въ бульонѣ, вынувши дать обтечь, облить яицами, обсыпать сухарями, обжарить въ маслѣ; потомъ стереть ложку масла съ мукой, развести бульономъ, положить два или три яичныхъ желтка, натереть съ лимона цедру и выжать сокъ, передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ. Такой соусъ подается къ ветчинѣ и говядинѣ.

3-й. Соусъ для перепелокъ дѣлается изъ шинкованной капусты; сваривъ капусту, откинуть на сито, дать стечь водѣ, положить ложку масла и поджарить; развести ложку муки бульономъ, приправить по вкусу уксусомъ и сахаромъ и дать хорошенько укипѣть.

4-й. Турецкіе бобы сварить, но не давая имъ перевариться, откинуть на сито, снять съ нихъ кожу; растереть масло съ мукой, развести бульономъ, положить все вмѣстѣ въ кастрюлю прокипятить и подавать къ холоднымъ перепелкамъ.

ПРОДОЛЖЕНІЕ ХОЛОДНЫХЪ БЛЮДЪ.

5-е *Винегретъ*. Его можно дѣлать изъ ди-

чины, всякой живности, телятины, баранины, говядины, или что случится: иногда остается по немногу разнаго жаркаго, и чѣмъ подавать его вмѣстѣ, на одномъ блюдѣ, жаркимъ, лучше сдѣлать винегретъ. Отдѣливъ мясо отъ костей положить на блюдо частями или изрѣзавъ, небольшими кусочками; взять вaренаго картофеля, свеклы, огурцовъ свѣжихъ, или соленыхъ, нарѣзать тоненькими кружечками; также можно картофель и свеклу исшинковать; потомъ уложить все рядами на блюдо сверхъ мяса, либо небольшими кусочками кругомъ. Въ винегретъ кладутъ моченыя яблоки, вишни, сливы, капорцы, оливки, грибы обварные, соленые грузди и рыжики. Уложивъ, что случится изъ вышесказаннаго, на блюдо, обсыпать сверху яицами, или обложить галантиромъ; потомъ взять уксусу, горчицы, прованскаго масла, соли, сбить все вмѣстѣ и облить на блюдѣ.

6-е. *Селедка съ телятиной.* Взявъ оставшуюся телятину, отдѣлить отъ костей; двѣ селедки, вымоченныя, положить туда же, снявши съ нихъ кожу и выбравши кости, и изрубить мягко все вмѣстѣ съ телятиной. Протереть сквозь рѣшето варенаго картофеля, положить въ половину противъ телятины

и чайную чашку сухарей, мелко толченыхъ, да изрубленную луковицу; все вмѣстѣ перемѣшать и порубить еще, чтобы сдѣлалось тѣсто. Потомъ вылить въ тѣсто чайную чашку сливокъ, пять сырыхъ яицъ, двѣ ложки масла. Плоскую форму или глубокую сковороду, вымазать масломъ, обсыпать сухарями выложить въ нее приготовленное тѣсто, поставить въ печь, дать хорошенько зарумяниться. Это блюдо можно подавать на завтракъ, или въ началѣ стола для закуски.

7-е. *Лахсшпигъ или галантиръ.* Телячью головку и ножки вымыть, разнять и разварить, чтобы всѣ кости отстали и бульонъ былъ крѣпкій; процѣдивъ, положить петрушки, сельдереи, моркови, луку, лавроваго листа, зернистаго перцу, гвоздики, корицы, влить чайную чашку уксусу; можно еще прибавить стаканъ винограднаго вина, и потомъ кипятить все часъ. Восемь яицъ взбить вѣничкомъ, влить стаканъ холодной воды, не переставая взбивать, развести приготовленнымъ для галантира бульономъ, накрыть крышкою, вскипятить, взбить еще разъ, а потомъ дать изподоволь кипѣть на маломъ огнѣ, пока бульонъ сдѣлается прозраченъ, и процѣдить раза два или три сквозь салфес-

ку, которая привязывается къ нарочно для того сдѣланнымъ пяльцамъ, или къ стулу, у котораго нѣтъ поперечины, и который перевернутъ ножками вверхъ. Когда готовъ галантиръ, то наливъ его немного въ кастрюлю, или форму, въ коей хочешь застуживать, дай застыть, уложи ломтиками лимона, тонко нарѣзанными, положи капорцовъ, оливокъ, круто свареныхъ, разрѣзанныхъ на четверо яицъ, моркови, нарѣзанной кружечками, а сверхъ всего дичины, поросенка, индѣйки, или изъ чего хочешь дѣлать галантиръ. Заливши бульономъ дать застынуть; потомъ снова наложить слой и заливши бульономъ, отнести на погребъ. Галантиръ обыкновенно дѣлается накунунѣ, чтобы хорошенько застылъ. Когда надобно вынимать изъ формы, то форму, или кастрюлю, опустить въ теплую воду, чтобы форма нагрѣлась и галантиръ отсталъ отъ нея.

СОУСЫ.

1-е. *Соусъ изъ котлетъ.* Котлеты можно дѣлать изъ баранины, говядины, телятины и свинины. Взявъ, какое угодно изъ вышеупо-

мянутыхъ, мясо, отдѣлить отъ костей, вырѣзать жилы, изрубить мягко, прибавить размоченнаго въ водѣ, или молокѣ, бѣлаго хлѣба, выжавъ его до суха. На три фунта мяса можно положить полфунта бѣлаго хлѣба, прибавить два сырыхъ яица, немного соли, и все вмѣстѣ еще порубить, а потомъ дѣлать котлеты, круглыя или продолговатыя. Когда котлеты изъ телятины, или баранины, то должно вложить въ каждую по косточкѣ отъ ребра, перерубивъ его на двое. Сдѣлавъ котлеты, обсыпать сухарями и изжарить передъ обѣдомъ. Еще котлеты можно дѣлать слѣдующимъ образомъ: изрубивъ мясо, выбрать жилки, положить на три фунта мяса чайную чашку сухарей, чашку сливокъ, два сырыхъ яица и дѣлать котлеты. Также дѣлаютъ котлеты просто: изрубивъ мясо, положивъ немного соли, надѣлавши котлетовъ, обвалять въ яицахъ, обсыпать сухарями и жарить. Подъ котлеты дѣлаютъ разные соусы, изъ горошку, картофеля, Турецкихъ бобовъ, цвѣтной капусты и кислой шинкованной.

2-е. *Соусъ изъ горошку.* Разваривъ въ бульонѣ горошекъ, положить на полфунта ложку чухонскаго масла, полъ-ложки муки, развести бульономъ и прокипятить. Этотъ соусъ

подаютъ къ котлетамъ, телячьимъ ножкамъ и соленому языку.

3-е. *Соусъ изъ картофеля.* Сваривъ картофель, вычистить, горячій протереть сквозь рѣшето, положить ложку чухонскаго масла, размѣшать, прибавить бульону или сливокъ, и дать прокипѣть. Подавать къ котлетамъ, сосискамъ, копченому языку.

4-е. *Соусъ изъ фасоли.* Взять два фунта зеленой фасоли, изшинковать, положить въ кастрюлю, сварить, чтобы была мягка, а потомъ откинуть на сито и дать стечь водѣ. Ложку масла и фасоль положить опять въ кастрюлю, поджарить слегка, чтобы не пригорѣла, положить еще не полную ложку масла и немного муки, развесть бульономъ и прокипятить. Подавать къ сосискамъ и котлетамъ.

5-е. *Соусъ изъ свѣжаго зеленаго гороху.* Стручки, когда они молоды, очистивъ концы, отварить въ водѣ съ солью, откинуть на сито и дать обтечь. Потомъ положить въ кастрюлю масла, немного муки, развести бульономъ, или сливками, и дать кипѣть полчаса. Когда горохъ устарѣетъ, то его надобно лущить и употреблять одни зерна, поступая, какъ сказано выше, только горохъ

отваривать въ бульонѣ. Иногда кладутъ въ соусъ изъ стручковъ сахаръ, а также и въ горошекъ, смотря по вкусу, иные прибавляютъ морковь. Подаютъ его къ цыплятамъ и бѣлому хлѣбу съ яицами, которыя приготовляются слѣдующимъ образомъ: выпустивъ яицы на сковороду, какъ дѣлаютъ для яичницы, поджарить и нарѣзать четыреугольниками. Съ бѣлаго хлѣба обрѣзать корку, изрѣзать ломтиками, облить яицами, смѣшанными со сливками, и давъ стечь, обжарить въ маслѣ, поворачивая на обѣ стороны, чтобы хлѣбъ зарумянился. Къ столу подавать выложивъ на блюдо, или въ соусникъ, и обложивъ поджареннымъ хлѣбомъ и яицами.

6-е. *Соусъ изъ сафоя.* Взявъ кочанъ сафоя, обчистить верхнія листья, разрѣзать на части, положить въ кастрюлю, налить кипяткомъ и дать уварится; потомъ откинуть на сито, и когда стечетъ вода, снова положить въ кастрюлю, налить бульономъ, подправить мукой и чухонскимъ масломъ, положить немного мушкатнаго орѣшку, вскипятить и подавать къ сосискамъ и котлетамъ.

7-е. *Соусъ изъ шинкованной свѣжей капусты.* Нашинковать свѣжей капусты, красной

или бѣлой, прокипятить въ водѣ, откинуть на сито, и когда обтечетъ, выложить въ кастрюлю, подложить масла, немного муки, налить по пропорціи бульону, двѣ ложки уксусу, ложку мелкаго сахару и дать хорошенько укипѣть. Подавать съ котлетами, сосисками, гусемъ и уткой.

8-е. *Соусъ изъ цвѣтной капусты.* Отварить въ бульонѣ капусту, дать обтечь, облить сырыми яицами, обсыпать сухарями, поджарить въ кастрюлѣ, съ масломъ, поворачивая чтобы зарумянилась капуста. Бульонъ, въ которомъ варилась капуста, подправить мукой съ чухонскимъ масломъ, вскипятить, и выложивъ капусту въ соусникъ, облить подливкой и обложить цыплятами или котлетами.

9-е. *Соусъ изъ кислой шинкованной капусты.* Дать прокипѣть капустѣ въ водѣ, откинуть на сито, потомъ положить въ кастрюлю масла, немного муки, развести бульономъ, положить туда же капусту, прибавить по вкусу уксусу и сахару и вскипятить. Подавать съ сосисками, котлетами, и соленымъ языкомъ.

10-е. *Соусъ подъ дичину.* Поджечь до-красна сахаръ, развести бульономъ, взявъ масла и муки поджарить, развести приготовленнымъ

бульономъ, положить капорцовъ и дать кипѣть полчаса. Дичину для соуса жарить въ соку, разнять ее на части, уложить въ соусникъ и облить подливкой.

11-е. *Телячьи ножки.* Уварить ихъ до мягка, выбрать кости, облить сырыми яицами, обсыпать сухарями и поджарить въ маслѣ. Подавать съ горошкомъ, Турецкими бобами и шпинатомъ, подаютъ также и съ краснымъ соусомъ.

12-е. *Соусъ изъ бѣлыхъ грибовъ.* Перемывши грибы, изрѣзать кусками, или исшинковать, положить въ кастрюлю чухонскаго масла и грибовъ, поставить на плиту, дать кипѣть, пока грибы дадутъ изъ себя сокъ и довольно ужарятся; тогда положить немного муки, развести бульономъ, или сливками, положить зеленаго, мелко изрубленнаго укропа, дать укипѣть и подавать съ цыплятами, курицей и дичиной.

13-е. *Пилавъ съ курицей.* Сваривъ курицу, въ бульонъ, въ которомъ она варилась, засыпать рису, дать хорошо развариться и положить кусокъ масла, смотря по количеству риса. Для одной курицы довольно рису полъфунта. Курицу разнять. облить яицами, обсыпать сухарями и поджарить. Подавая къ

столу, сперва рисъ выложить на блюдо, а потомъ обложить курицей.

14-е. *Соусъ изъ чечевицы.* Взявъ чечевицы, сколько угодно, сварить, откинуть на сито; положить въ кастрюлю масла, подправить мукой, развести бульономъ, положить туда же чечевицу и дать прокипѣть на легкомъ огнѣ. Подавать къ столу съ сосисками, котлетами, или къ поджаренному бѣлому хлѣбу.

15-е. *Соусъ изъ брюквы.* Сваривъ брюкву, изрѣзать кусками, поджарить въ маслѣ, положить немного муки, развести бульономъ и дать прокипѣть. Подавать съ сосисками и котлетами. Приготовляютъ еще брюкву другимъ образомъ; сваривъ ее, протереть сквозь рѣшето, положить масла, размѣшать, выложить на блюдо, обсыпать сухарями и поставить въ печь. Подавать къ котлетамъ и сосискамъ.

16-е. *Макароны.* Сваривъ ихъ на водѣ, откинуть на сито; потомъ положить въ кастрюлю макароны и свѣжаго чухонскаго масла, налить бульономъ и дать кипѣть. Къ столу подавать съ тертымъ сыромъ, всего лучше пармезаномъ, но подаютъ съ зеленымъ и другими сырами.

17-е, *Соусъ изъ шпината.* Перебрать, вы-

полоскать, сварить въ водѣ, откинуть на сито, изрубить, положить масла чухонскаго, сливокъ, сахару, сухарей, мелко изтолченныхъ и дать прокипѣть. Шпинатъ приготовляютъ и другимъ манеромъ: протереть сваренный шпинатъ сквозь рѣшето, положить масла, немного муки, развести бульономъ и подавать съ обжаренньимъ хлѣбомъ, или съ яицами, сваренными не очень круто.

18-е. *Соусъ изъ языка.* Свѣжій языкъ сварить, снять съ него кожу: нарѣзать ломтиками; ложку чухонскаго масла стереть съ мукой, поджарить до-красна, развести бульономъ, подцвѣченнымъ пересженнымъ сахаромъ, положить небольшой кусокъ крѣпкаго бульону, четверть фунта чернсливу, четверть фунта изюму, ложку уксусу, два лавровыхъ листка, и дать хорошо увариться. Подавая на столъ, выложить языкъ въ соусникъ, и облить подливкой. Иногда кладутъ и сладкій миндаль. Кромѣ языка, этотъ соусъ подаютъ съ уткою, гусемъ и телячьей головкой. Гуся и утку приготовляютъ также съ кислой шинкованной капустой, солеными груздями и рыжиками; для нихъ дѣлаютъ и красный соусъ съ капорцами.

19-е. *Соусъ изъ почекъ.* Сварить пару по-

чекъ, изрѣзать кружками; двѣ луковицы также изрѣзать и поджарить въ маслѣ; ложку муки поджарить въ маслѣ до-красна, развести бульономъ, подцвѣченнымъ пересженнымъ сахаромъ, положить небольшой кусокъ крѣпкаго бульону, лавроваго листа, немного уксусу и дать укипѣть. Положить почки въ соусъ и дать варится съ полчаса.

20-е. *Телячья голова.* Налить водой, посолить, поставить вариться, и когда будетъ мягка, вынуть, отнять нижнюю часть; языкъ и уши обчистить, всѣ мягкія части обрѣзать, обвалять въ сухаряхъ съ яицами, поджарить. Приготовить красный соусъ, съ изюмомъ, черносливомъ и миндалемъ. Потомъ головку положить въ средину, обложить кругомъ поджаренными частями и облить соусомъ.

21-е. *Соусъ изъ мозговъ.* Вымыть мозги чисто, сварить въ водѣ съ солью, потомъ вынуть и дать стечь, снять перепонки, облить сырыми яицами, обсыпать сухарями и поджарить въ маслѣ. Подливку дѣлаютъ слѣдующую: взять стаканъ бульону, положить въ него кусокъ крѣпкаго бульону, подцвѣтить пересженымъ сахаромъ, вскипятить и облить имъ мозги.

22-е. *Соусъ къ цыплятамъ и курицѣ.* Взять

ложку муки и ложку масла, стереть, развести сливками, положить зеленаго мелко изрубленнаго укропу и прокипятить. Цыплятъ, или курицу, сварить, разнять и облить приготовленнымъ соусомъ.

23-е. *Соусъ изъ цвѣтной капусты.* Сварить капусту въ водѣ съ солью, вынуть и дать стечь водѣ. Соусъ сдѣлать слѣдующій: взять пять желтковъ и мелко истолченнаго сахару, бить ложкою до тѣхъ поръ, пока желтки сдѣлаются густы и бѣлы: потомъ выложить въ кастрюльку и разводить виномъ, мѣшая безпрестанно ложкою и не давать кипѣть. Когда подавать на столъ, то взбить два бѣлка и положить въ соусъ. Соусъ этотъ подаютъ къ спаржѣ, цвѣтной капустѣ, землянымъ грушамъ; можно также обливать имъ молодую рѣпу и пастарнакъ. Другой соусъ подъ цвѣтную капусту и спаржу, дѣлается изъ сливокъ: взять свѣжаго чухонскаго масла, стереть съ мукой въ кастрюлѣ на плитѣ, развести сливками, положить ложку сахару, съ лимона снять цедръ, маленькою теркою и выложить въ соусъ, а потомъ прокипятить.

24-е. *Спаржа.* Сваривъ въ водѣ, откинуть на сито, дать обтечь и подавать горячую, съ соусомъ изъ вина, или сливокъ, каковы опи-

санные подъ № 23. Можно податать спаржу съ растопленнымъ свѣжимъ масломъ.

25-е. *Пуддингъ.* Взявъ два или три десяти-копѣечныхъ хлѣба, размочить въ молокѣ и выжать до суха; взять семь яицъ, отдѣлить бѣлки отъ желтковъ; три желтка положить въ хлѣбъ, приготовленный для пуддинга, прибавить туда же, четверть фунта мягко изтолченнаго миндалю, и для вкуса нѣсколько горькихъ миндалинъ, четверть фунта мелкой коринки, или изюму, ложку толченаго сахару; бѣлки взбить и выложить въ пуддингъ. Форму вымазать масломъ, обсыпать сухарями, выложить пуддингъ и поставить въ печь. Можно если угодно, прибавить шоколада и ванили. Соусъ подъ пуддингъ сабаіонъ: его приготовлять, какъ сказано подъ № 23-мъ, а подавать въ особенномъ судочкѣ. Пуддингъ приготовляется и другимъ образомъ: взявъ размоченный хлѣбъ, приготовить какъ выше, кромѣ того, что не класть миндалю и шоколада. Салфетку намазать масломъ, выложить въ нее пуддингъ, завязать какъ можно крѣпче, опустить въ кастрюльку сь кипящею водою и дать вариться часа два, или болѣе; когда вода укипитъ, добавлять кипяткомъ и воду немного солить. Соусъ при-

готовляется, сабаіонъ, изъ винограднаго вина и изъ яицъ. Дѣлаютъ подъ пуддингъ еще слѣдующій соусъ; взять что случится, сушеныхъ вишенъ, яблоковъ или изюму и черносливу, перебрать, вымыть и разварить, наливая не очень много воды; прибавить патоки, или сахару, и клюковнаго морсу, или брусничнаго, вскипятить и подправить немного картофельной мукой. Также дѣлаютъ пуддингъ изъ риса: полфунта риса разварить въ молокѣ, чтобы вышла крутая каша; когда будетъ она вариться, то положить ложку масла, а сваривъ, простудить. Взять такое же количество изъ подъ гнета творогу протереть сквозь рѣшето, смѣшать съ рисомъ, положить сахару, шесть или семь яицъ, (бѣлки поднять) и вымазавъ форму масломъ, сложить все въ нее, обсыпать сухарями и поставить въ печь. Соусъ сабаіонъ, или изъ сливокъ.

26-е. *Соусъ молочный изъ картофеля.* Вареный картофель нарѣзать кусками; ложку чухонскаго масла растереть съ мукой, развести цѣльнымъ молокомъ, вскипятить, положить приготовленный картофель и дать кипѣть съ полчаса. Подавая на столъ выложить картофель въ соусникъ, обложить бѣ-

лымъ хлѣбомъ, приготовленнымъ такимъ образомъ: обрѣзать корку съ хлѣба, нарѣзать ломтиками, или треугольниками, разбить два или три яйца, прибавить ложки три молока, облить хлѣбъ, дать обтечь и поджарить въ маслѣ.

27-е. *Соусъ молочный изъ капусты.* Качанъ капусты обчистить, разрѣзать на части, сварить въ водѣ съ солью, откинуть на сито, а потомъ положить въ кастрюлю, налить цѣльнымъ молокомъ, положить чашку проса или риса, ложку сахару, а къ столу подавая, выложить въ соусникъ и обложить поджареннымъ хлѣбомъ.

28-е. *Соусъ изъ рѣпы и земляныхъ грушъ.* Соусъ изъ рѣпы, или земляныхъ грушъ дѣлается такъ: обчистить рѣпу, или груши, сварить, дать стечь водѣ и подавать съ сабаіономъ.

29-е. *Соусъ изъ пастарнаку.* Большія коренья пастарнаку вычистить, нарѣзать продолговатыми кусочками, сварить и подавать съ сабаіономъ.

30-е *Соусъ изъ моркови.* Сварить, нарѣзать продолговатыми кусочками и поджарить въ маслѣ; бульонъ подцвѣтить пересженнымъ сахаромъ, налить въ морковь и дать вариться

полчаса; когда будетъ готовъ, выложить въ соусникъ и обложить поджареннымъ въ маслѣ хлѣбомъ.

31-е. *Соусъ изъ говядины.* Изрубивъ мелко говядину, какъ дѣлаютъ это для котлетъ, положи на три фунта говядины три яйца, немного соли и перцу. сдѣлай небольшія лепешечки круглыя, или продолговатыя, обваляй въ сухаряхъ, изжарь въ маслѣ. Потомъ приготовь слѣдующую подливку; возьми ложку муки, поджарь до-красна въ маслѣ, разведи бульономъ, прибавь двѣ ложки уксусу, три лавровыхъ листа, изрѣжь ломтями луковицу, поджарь въ маслѣ, выложи въ подливку, вскипяти раза два. Кому угодно, можно положить подожженнаго сахару. За полчаса до обѣда опустить въ подливку лепешки, поварить на небольшомъ огнѣ.

32-е. *Соусъ изъ говядины съ капустой.* Возьми хорошей мягкой говядины три фунта, изруби какъ для котлетъ, посоли, положи два яйца, двѣ ложки растопленнаго масла, одну луковицу, истертую теркой, перемѣшай все хорошенько. Кочанъ или два капусты разрѣжь на четверо, положи въ кастрюлю, прокипяти, откинь на сито; когда вода стечетъ начини капусту между листовъ говядиной

вымажь масломъ кастрюлю, положи капусту, накрой крышкой, поставь въ печь, дай хорошенько упрѣть. Давъ въ половину поспѣть, подлей стаканъ бульону; капуста должна быть мягка, но смотрѣть, чтобъ не разварилась.

33-е. *Соусъ подъ цыплятъ и телячьи ножки.* Возьми три бѣлка, сотри съ сахаромъ, положи двѣ ложки топленаго масла, разведи бульономъ, вари, мѣшая ложкой.

34-е. *Котлеты изъ мозговъ.* Возьми изъ двухъ или изъ трехъ головъ мозги, свари, разомни ложкой, положи двѣ ложки муки, три яйца, хорошенько перемѣшай, сдѣлай котлеты, изжарь на сковородѣ въ маслѣ.

35-е. *Фрикасе изъ телятины.* Изрубивъ телятину мелко, налить водой такъ, чтобъ только покрылась; когда хорошо уварится, накрошить картофелю, положить масла, немного инбирю, заправить мукой, дать хорошенько вскипѣть. Приготовляется также и слѣдующимъ образомъ; вмѣсто муки, положить ложку сметаны, два желтка, немного сахару, инбирю, лимонъ изрѣзанный въ куски, или вмѣсто лимона положить уксусу, смѣшать все вмѣстѣ, и дать вскипѣть; подавая на столъ, посыпать мушкатнымъ орѣхомъ.

36-е. *Составъ къ бѣлымъ соусамъ.* Возьми

2 фунта не жирной телятины, полъ свинины, то и другое нарѣжь тоненькими пластиками, прибавь горсть луку, нарѣзаннаго пластиками, немного сельдерея и петрушки, все это хорошо упарь въ жирномъ бульонѣ, но чтобы только не пригорѣло и не покраснѣло, прибавь еще къ этому столовую ложку муки. Потомъ возьми три стакана крѣпкаго жирнаго бульону и кипяти съ вышеупомянутою смѣсью до тѣхъ поръ, пока, не получишь густаго соуса. Наконецъ процѣли сквозь сито, сначала тщательно выбравъ корни, ибо, если станешь крѣпко протирать сквозь сито, то соусъ створожится.

37-е *Фаршированная капуста.* Возьми кочанъ спѣлой капусты, обруби зеленыя листья и положи его на четверть часа въ кипячую воду, чтобъ капуста побѣлѣла; потомъ вынувъ изъ кипятку, опусти въ холодную воду. Когда капуста остынетъ, слей воду, выжми капусту въ рукахъ, вырѣжь середину. начини мясомъ, какимъ начиняютъ сосиски, или каштанами, или какимъ нибудь фаршемъ, отверстіе закрой капустнымъ листомъ и обвяжи кочанъ снуркомъ. Нарѣжь ломтиковъ ветчиннаго сала положи на дно кастрюли, на нихъ положи кочанъ капусты, сверху об-

ложи кочанъ также ломтиками сала; а кругомъ обкладываютъ кочанъ, изрѣзаннымъ лукомъ, морковью, петрушкой, кусочками говядины, посыпаютъ перцомъ, солью, а если фаршъ довольно солонъ, то соли надобно класть не много. Туда-же влей полъ-стакана бульону, полъ-стакана бѣлаго вина и поставь кастрюлю на умѣренный огонь. Когда капуста сварится, то ее вынуть, развязать и обливъ соусомъ, въ которомъ она варилась, подавать на столъ.

38-е. *Говяжій соусъ съ рисомъ и сыромъ.* Для этого соусу можно употреблять говядину, изъ которой варился бульонъ. Возьми краю отъ 8-ми до 10-ти фунтовъ. Три четверти фунта рисовой крупы, хорошенько вымой положи въ кастрюлю, прибавь полъфунта мелко изрубленной ветчины, немного гвоздики, мушкатнаго орѣха, подлей немного крѣпкаго жирнаго бульону, положи ложку масла и свари густую кашу. Давъ остынуть, прибавь въ нее 4 яйца, хорошенько размѣшай и обложи говядину толщиною въ палецъ. Четверть фунта пармезану изотри на теркѣ и обсыпь имъ говядину. Наконецъ облей нѣсколькими ложками раковаго масла, поставь въ печь и дай хорошенько зарумя-

ниться. Между тѣмъ приготовь соусъ. Поджарь ложку муки съ ложкою масла, прибавь нѣсколько ложекъ хорошаго бульону, двѣ ложки капорцовъ, три рубленыхъ сардели, двѣ чайныя ложки соли и сокъ изъ одного лимона, или шампиньоннаго уксусу, прокипяти хорошенько, выложи въ соусникъ вмѣстѣ съ говядиной.

39-е. *Фаршированная брюква.* Возьми двѣ большія гладкія брюквы, очисти, срѣжь верхъ, вырѣжь внутренность, такъ, чтобы стѣнки были не толще мизинца. Къ вырѣзанной изъ брюквы внутренности, прибавь жареной телятины, одну почку съ жиромъ, одну большую луковицу, нѣсколько шарлотъ, перцу, соли, мушкатнаго орѣшка и все вмѣстѣ мелко изруби. Потомъ прибавь три яйца, ложку сливокъ, немного растопленнаго масла, толченыхъ сухарей столько, чтобъ вышло тѣсто какъ для фрикаделей. Начини этимъ брюкву, накрой срѣзанною верхушкою, плотно придави, обвяжи брюкву ниткой, положи въ кастрюлю, налей бульономъ такъ, чтобы онъ покрылъ брюкву, поставь на огонь, наблюдай, чтобъ брюква не переварилась, иначе она развалится. Когда нужно подавать на столъ, сними нитки и разрѣжь брюкву ос-

трымъ ножемъ на кружечки или ломтики, толщиною въ палецъ, уложи покрасивѣе на блюдо. Возьми бульону, въ которомъ варилась брюква столько, сколько нужно для соуса, положи въ бульонъ немного муки, масла, соли и мушкатнаго цвѣта, смѣшай, прокипяти и облей брюкву.

40-е. *Разварные голуби.* Нарѣжь ломтиками ветчиннаго сала, положи въ кастрюлю, поставь на огонь и дай растопиться. Потомъ положи въ кастрюлю голубей, когда они зарумянятся, обсыпь мукой подлей немного бѣлаго вина воды или бѣлаго бульону, съ кусочками ветчиннаго сала, шампиньоновъ и съ поджареннымъ молодымъ лукомъ, вари на умѣренномъ огнѣ.

41-е. *Еще голуби.* Разними голубей по спинкѣ, на двое, вымажь прованскимъ масломъ, обсыпь сухарями, изжарь на рашперѣ. На столъ подаютъ съ пряннымъ соусомъ.

42-е. *Куропатки съ капустой.* Возьми кочанъ капусты, разрѣжь на четверо, опусти въ кипятокъ, вари пока побѣлѣетъ, потомъ откинь на сито. Растопи ветчинное сало въ кастрюлѣ, положи въ него куропатокъ, кругомъ обложи также саломъ и сосисками изъ

мозговъ *), и четырьмя обыкновенными сосисками. Также положи капусты, двѣ моркови, луковицы двѣ или три, а сверху положи ветчиннаго сала, нарѣзаннаго ломтиками, вари на умѣренномъ огнѣ. Когда все хорошо уварится, капусту вынь и выжми, отъ нее получится бульонъ. Выложивъ на блюдо куропатокъ, обложи маленькими кусочками ветчины, потомъ положи капусту, а сверху сосиски, нарѣзанныя ломтиками и морковь, нарѣзанную кружечками.

43-е. *Спаржа съ горошкомъ.* Возьми молодой спаржи, изрѣжь на небольшіе кусочки, величиною въ пол-вершка. Потомъ свари въ водѣ съ солью, приправь молодымъ горошкомъ. Къ этому подавай соусъ, какой обыкновенно подаютъ къ спаржѣ, т. е. изъ вина или изъ сливокъ **).

44-е. *Артишоки съ голландскимъ соусомъ.* Очистивъ и сваривъ въ водѣ артишоки, когда они будутъ почти со всѣмъ готовы, положить немного соли, потомъ поваривъ еще немного, снять съ огня и опустить въ холодную воду. Наконецъ, концемъ остраго ножа, вынуть съ верху жилки или стебельки, по-

---

*) Смотри отдѣленіе XIII *сосиски.*

**) Смотри отдѣленіе II. *Соусы.* No. 23-й.

ложивъ артишоки опять въ кастрюлю, налить горячей водой, поставить на горячее мѣсто, чтобъ артишоки нагрѣлись. Тогда вырѣзанное отверстіе наполнить голландскимъ соусомъ и подавать на столъ.

Голландскій соусъ подъ артишоки. Возьми кусокъ свѣжаго масла, сотри его съ ложкою муки, потомъ налѣй столько бульону, какое количество потребно имѣть соусу, поставь на огонь и мѣшай, пока хорошо скипитъ: тогда прибавь мушкатнаго цвѣта, нѣсколько яичныхъ желтковъ, немного лимоннаго соку мѣшай пока соусъ сдѣлается довольно густъ.

45-е. *Турецкій пилавъ.* Изрѣжъ на кусочки баранину, отвари въ водѣ съ солью и нѣсколькими луковицами. За тѣмъ возьми жирнаго бульону, положи въ него отваренную баранину и прокипятивъ дай остынуть. Между тѣмъ приготовь крѣпкое паштетное тѣсто, сдѣлай изъ него на блюдѣ красивый рандъ, вымажъ яицами и поставь въ печь подсохнуть. Потомъ свари на молокѣ крутую рисовую кашу, не очень мягко, чтобъ она разсыпалась, и также дай остынуть. Наконецъ четверть фунта масла и четыре желтка сотри до бѣла и смѣшай съ рисомъ, посоли, прибавь мушкатнаго орѣха. Баранину выложи

на блюдо, туда же вылей и бульонъ, и обложи рисомъ пальца въ полтора толщиною, вымажь яицомъ, поставь въ печь, дай зарумяниться.

46-е. *Соусъ изъ сметаны съ ветчиннымъ саломъ.* Возьми сала отъ хорошаго копченаго окорока, изрѣжъ мѣлко, разстопи на маломъ огнѣ, чтобы оно только пожелтѣло, потомъ положи по пропорціи одну или двѣ ложки муки, прокипяти вмѣстѣ съ мукой, прибавь сметаны, соли и немного толченаго перцу. Пока смѣсь эта кипитъ, налей уксусу и примѣшай нѣсколько яичныхъ желтковъ. Соусъ этотъ можно употреблять къ разнымъ саламъ къ картофельному, къ бобамъ, къ кочанному салату, только къ послѣднему надобно сначала простудить.

47-е. *Куропатки съ капорцами и оливками.* Нашпиговавъ куропатокъ положить въ кастрюлю, обложить шпекомъ. посолить, налить немного бульону и жарить пока зарумяниться. Потомъ поджарить нѣсколько ложекъ муки въ маслѣ, положить туда капорцовъ, оливокъ безъ костей, лимону нарѣзаннаго кружками, стаканъ хорошаго бѣлаго вина и бульону. Когда соусъ хорошо увариться, вылить его на куропатокъ, и еще поварить немного.

Подавая на столъ, куропатокъ полить немного соусомъ, а остальной соусъ подавать въ соусникѣ.

48-е. *Тертый картофель.* Картофель сварить, вычистить, истереть на теркѣ. Потомъ положи въ кастрюлю кусокъ масла съ куриное яицо, растопи, прибавь ложку муки, дай прокипѣть, положи въ него тертый картофель, влей двѣ или три чайныя чашки бульону, смотря по пропорціи картофеля, размѣшай хорошенько и дай покипѣть. Нарѣжь тоненькими ломтиками жаркова, посоли прибавь три изрубленыя луковицы, горсть зеленой петрушки и молотаго перцу, перемѣшай съ говядиной. Положи на сковороду кусокъ масла и жаркое съ приправами поджарь. Подавая на столъ, картофель положить въ средину и обложить кругомъ говядиной.

49-е. *Рагу изъ окорока съ жаренымъ картофелемъ.* Растопивъ кусокъ масла, положить въ него ложку муки, дать вскипѣть, но только, чтобы масло не зарумянилось. Потомъ взять мѣлко изрѣзанной телятины, жареныхъ шампиньоновъ, зеленой петрушки и цвѣтной капусты или спаржи, положить въ масло, и хорошо уварить. За тѣмъ вычистить шесть большихъ вареныхъ картофеґинъ, истереть

на теркѣ. Осмушку масла стереть до бѣла, прибавивъ въ него одно яицо цѣлое и три желтка, смѣшать съ картофелемъ, сдѣлать изъ него маленькія лепешечки, обвалять въ яицахъ и сухаряхъ, изжарить въ маслѣ. Рагу подправить двумя желтками, положить на блюдо, обсыпать мелко изкрошеной ветчиной и обложить картофельными лепешками.

50-е. *Пареныя перепелки съ рисомъ.* Положи въ кастрюлю тонко нарѣзанныхъ пластиковъ шпеку, пластиковъ телятины, зеленой петрушки, луку, соли, немного вина, бульону и сколько угодно перепелокъ, поставь на ровной жаръ и дай уварится. Когда перепелки будутъ готовы вынь ихъ изъ соусу, сними съ соусу жиръ, процѣди и облей перепелокъ. Свари крутую рисовую кашу на водѣ съ масломъ и пармезаномъ и подавай къ перепелкамъ.

51-е. *Жареные телячьи мозги съ лимоннымъ соусомъ.* Поджаривъ немного ложку муки въ маслѣ, разрѣзать пополамъ луковицу положить въ него и налить бульономъ. Когда соусъ сварится, лукъ вынуть, положить лимоннаго соку и корки. Мозги сварить, изрѣзать на равныя части, обвалять въ яицахъ

и сухаряхъ, изжарить въ маслѣ, положить ихъ въ соусъ и вскипятить одинъ разъ.

52-е. *Компотъ изъ телячьихъ мозговъ.* Вымочивъ мозги сварить, снять перепонку. Потомъ сдѣлать масляный соусъ. Поджарить въ маслѣ 12 шампиньоновъ съ петрушкой положить въ соусъ. Сваривъ 20 раковъ вычистить. Спаржу сварить и отрѣзать отъ нее головки, и все вмѣстѣ съ мозгами положить въ соусъ. Поваривъ четверть часа выложить компотъ на блюдо, и украсить вѣнчикомъ изъ слоенаго тѣста.

53-е. *Утка съ анчоусовымъ соусомъ.* Изжаривъ утку на вертелѣ, облей слѣдующимъ соусомъ: возьми кусокъ коровьяго масла съ куриное яицо, мелко изрубленныхъ шарлотъ горсть, три анчоуса, изъ которыхъ выбраны кости, мѣлко изрѣзанные, ломтика три лимона, нѣсколько лавровыхъ листовъ, все вмѣстѣ хорошенько сотри, потомъ разведи хорошимъ наварнымъ бульономъ, прокипяти, процѣди, облей утку.

54-е. *Рябчики съ трюфелями.* Изруби трюфели въ куски, величиною съ простой орѣхъ; поджарь въ коровьемъ маслѣ съ солью и пряностями; смѣшай съ толченымъ мясомъ домашнихъ птицъ; рябчиковъ выпотроши,

начини этимъ фаршемъ; свари въ бульонѣ. Подавая на столъ облей слѣдующимъ соусомъ: искроши помѣльче нѣсколько грибовъ, петрушки, шарлотъ, положи въ кастрюлю, изжарь съ небольшимъ количествомъ коровьяго масла; прибавь ложку муки; стаканъ бульону, вскипяти на маломъ огнѣ, сними жиръ, подлей стаканъ бѣлаго вина, прокипяти. Потомъ положи въ него трюфели, изрѣзанныя въ тонкіе ломтики, дай имъ повариться вмѣстѣ съ соусомъ; а когда подавать на столъ, снявъ съ огня, распусти въ немъ кусокъ коровьяго масла, облей рябчиковъ.

ПАСТЕТЫ.

1-е. *Раковый пастетъ.* Возьми 2 фунта тѣста, слоенаго раковымъ масломъ, раскатай толщиною въ палецъ, обложи имъ внутри форму. Потомъ сдѣлай изъ рыбы фаршу, начисти раковыхъ шеекъ, налущи молодаго гороху, вскипяти въ сливкахъ, простуди, положи въ форму сначала гороху, потомъ раковыхъ шеекъ, на нихъ опять слой гороху, а на этотъ слой гороху, слой фаршу, и продолжай такимъ образомъ пока наложишь полную форму. Въ горохъ также нужно по-

ложить раковаго масла. Когда форма будетъ полна, прикрой начинку тѣстомъ, поставь въ печь.

2-е. *Пастетъ съ рябчиками.* Глубокое блюдо вымажь масломъ, обсыпь сухарями. Два фунта говядины, изрубить мелко, какъ для котлетъ, положить въ нее соли, перцу, мушкатнаго орѣшка. Когда говядина готова, положи въ блюдо, разровняй, рябчиковъ разними на части, обваляй въ маслѣ съ солью, перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, уложи, посрединѣ положи луковицу, обсыпь толченой гвоздикой, налѣй крѣпкимъ бульономъ, накрой слоенымъ тѣстомъ, поставь въ печь часа на два. Потомъ возьми стаканъ краснаго вина, кусокъ масла, величиною съ куриное яйцо, ложку меду, шесть мелко изрѣзанныхъ сарделей, двѣ столовыя ложки капорцовъ, вари все вмѣстѣ. За полчаса до обѣда вынь изъ печи пастетъ, вырѣжь въ срединѣ кружокъ, величиною съ чайное блюдцо, вынь луковицу, влей приготовленный соусъ, накрой вырѣзаннымъ кружкомъ, поставь опять въ печь.

3-е. *Пастетъ изъ кислой капусты.* Отвари кислой шинкованной капусты въ крѣпкомъ и довольно жирномъ бульонѣ; прибавь два ста-

кана свѣжей сметаны, нарѣжь ломтиками ветчины, пару или болѣе рябчиковъ разними. Намажь, соразмѣрной величины кастрюлю, раковымъ масломъ, обложи мягкимъ тѣстомъ, положи приготовленную начинку, накрой сверху тѣстомъ, обсыпь сыромъ, поставь въ печь.

4-е. *Холодный пастетъ.* Возьми откормленнаго гуся и индѣйскаго пѣтуха, выбери изъ нихъ кости, мясо нарѣжь разными фигурами, потомъ маринируй слѣдующимъ образомъ: положи мясо гуся и пѣтуха въ плоскую посудину, налей чайную чашку горячаго прованскаго масла, полстакана краснаго вина, чашку эстрагоннаго уксусу, горсть мелко изрѣзанныхъ шарлотокъ, поставь въ печь на нѣсколько часовъ. Изъ печенокъ приготовь фаршъ. Между тѣмъ, испеки пастетъ изъ крутаго тѣста, безъ начинки. Начинку остуди, и вмѣстѣ съ фаршемъ выложи въ приготовленный пастетъ, накрой вырѣзанною коркою, поставь въ холодномъ мѣстѣ.

5-е. *Пастетъ изъ свѣжей лососины.* Изрѣжь пять фунтовъ лососины на кусочки, толщиною пальца въ два. Четыре большія луковицы нарѣжь тоненькими пластиками, вари въ полфунтѣ масла, пока лукъ пожелтѣетъ. Потомъ

уложить на лукъ лососину, закрыть кастрюлю и поставить на огонь, чтобы лососина немного окрѣпла. Тогда влей въ кастрюлю полъ-стакана хорошаго францвейна, или другаго какого нибудь вина, четверть стакана уксусу и четверть стакана воды, положи соли, горошчатаго перцу, нѣсколько штукъ гвоздики и нѣсколько лавровыхъ листовъ; все это вскипяти нѣсколько разъ, на довольно сильномъ огнѣ, выложи лососину въ фаянсовую чашку и дай остынуть. Потомъ сдѣлай изъ щуки фаршъ *), уложи лососину на блюдо, на которомъ ее подадутъ на столъ, подливъ немного соусу, въ которомъ варилась сососина, сверху обложи фаршемъ. Послѣ этого сдѣлай хорошаго слоенаго тѣста, раскатай его въ полпальца толщиною, вырѣжь по формѣ блюда, покрой фаршъ тѣстомъ, сдѣлай по немъ разныя украшенія, вымажь разболтаннымъ яичнымъ желткомъ, поставь въ печь. Къ этому пастету подаютъ соусъ изъ сарделей.

Сардельный соусъ. Вымывъ сардели, выбери косточки и мелко изруби, потомъ свари въ бульонѣ, протри сквозь сито, прибавь крѣп-

*) Смотри отѣленіе II. Фаршъ. *Фаршъ изъ рыбы.* No. 1-й.

каго бульону, немного лимоннаго соку, вскипяти еще разъ и подавай къ вышеупомянутому пастету.

6-е. *Пастетъ съ шинкованною капустою.* Отвари шинкованную капусту въ жирномъ бульонѣ, прибавь два стакана густой сметаны, нарѣжь вареной ветчины, маленькими тоненькими ломтиками, величиною въ полъвершка, нарѣжь такихъ-же кусочковъ жареныхъ куропатокъ сладкаго мяса, рыбныхъ фрикаделей, которые также должны быть поджарены. Потомъ взявъ кастрюлю, такой величины, чтобъ все это помѣстилось, вымажь ее раковымъ масломъ, обложи прѣснымъ тѣстомъ, уложи рядъ фрикаделей, рядъ капусты посыпанной сыромъ, рядъ куропатокъ, и опять рядъ капусты, рядъ ветчины и рядъ капусты, сладкаго мяса рядъ и капусты рядъ, продолжая рядами укладывать до тѣхъ поръ, пока кастрюля будетъ полна. Сверху закрыть тѣстомъ и поставить въ печь; когда вынуть изъ печи, обвернуть вверхъ дномъ, немного разрѣзать и подлить нѣсколько ложекъ бульону и раковаго масла.

7-е. *Пастетъ изъ свѣжей лососины, приготовленный другимъ маперомъ.* Нарѣжь лососину ломтями толщиною въ палецъ, вскипя-

ти одинъ разъ въ водѣ съ солью, чтобъ можно было вынуть кости. Потомъ возьми лимоннаго соку, рубленой зеленой петрушки, шарлотъ, двѣ ложки прованскаго масла, немного перцу и соли, смѣшай все хорошенько и въ эту маринировку положи на нѣсколько часовъ лососину, Сдѣлай изъ тертаго бѣлаго хлѣба фаршъ, густо отвари въ молокѣ, дай остынуть, положи въ него изрубленной зеленой петрушки, отвари въ хорошемъ бульонѣ нѣсколько шарлотъ, и бульонъ вылей въ бѣлый хлѣбъ, прибавь два яица цѣльныхъ и два желтка яичныхъ, два анчоуса, мѣлко изрубленные, у которыхъ кости сначала вынуть. На блюдо, на которомъ будешь дѣлать паштетъ, положи въ средину нѣсколько ломтиковъ бѣлаго хлѣба, и кругомъ слоеное тѣсто, потомъ положи на блюдо рядъ лососины, на нее слой фаршу. и такъ продолжай пока все уложишь, тогда закрой тѣстомъ, укрась и поставь въ печь. Соусъ къ нему слѣдующій: возьми нѣсколько круто сваренныхъ яичныхъ желтковъ, разотри. не задолго передъ обѣдомъ влей въ кастрюльку хорошаго, наварнаго бульону, скипяти, прибавь немного лимоннаго соку, смѣшай по немногу съ желтками, посыпь петрушкой.

8-е *Пастетъ съ телячьими почками.* Возьми отъ холодной телятины жареныя почки, вмѣстѣ съ жиромъ не очень мѣлко изруби. Потомъ изруби луку, петрушки, посыпь перцомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ, посоли, прибавь изрубленныхъ шампаньоновъ, рубленаго телячьяго ливера, перемѣшай. Сдѣлай паштетное тѣсто и все это уложи. Соусъ къ нему слѣдующій: возьми коровьяго масла, сотри съ мукой, разведи наварнымъ бульономъ, вскипяти.

9-е. *Крутое тѣсто для пастетовъ.* Взять кипяченой воды три стакапа, четверть фунта масла, немного соли, замѣсить тѣсто очень крутое, бить скалкою полчаса, подсыпая муки и оборачивая на обѣ стороны; потомъ перемять хорошенько руками; тѣсто должно быть круто, какъ макаронное. Изъ такого тѣста дѣлаютъ корку холоднаго пастета, наложивъ начинкой; форму и величину можно дать какую угодно; посадить въ печь, вымазавъ яицами и обернувъ бумагой, намазанной масломъ.

10-е. *Мягкое тѣсто для пастета.* Стереть до бѣла хорошаго коровьяго масла полтора фунта. Четыре яичныхъ желтка и два яица съ бѣлками, чайную чашку водки францус-

кой, или хорошаго пѣннаго вина, смѣшать все съ масломъ, посолить, замѣсить тѣсто. На сказанную пропорцію, положить два фунта муки, хорошо вымѣсить, бить скалкою, чтобъ тѣсто было рыхло, потомъ раскатавъ въ такую толщину, какая нужна, поставить въ холодное мѣсто. Тѣсто это употребляется для пастетовъ и другихъ пироговъ.

ФАРШЪ.

1-е. *Фаршъ изъ рыбы.* Изъ судака, сига, щуки, или изъ другой какой рыбы, фаршъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: кости выбрать, снявъ сначала кожу, толочь въ деревянной чашкѣ толкушкою или пестикомъ, до тѣхъ поръ, пока сдѣлается тѣсто. Потомъ на каждый фунтъ рыбы, положить бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ водѣ и выжатаго до суха, по четверти фунта и кусокъ чухонскаго масла, величиною съ грецкой орѣхъ. Толочь еще, чтобъ все хорошо перемѣшалось съ рыбой. Когда фаршъ готовъ, употреблять на что нужно. Надѣлать шариковъ, котлетъ, или нарѣзать продолговатыхъ брусковъ, сварить въ говяжьемъ бульонѣ, вынувъ, положить на сито, чтобъ стекъ бульонъ. Если

фаршъ сваренъ большими кусками, то можно изъ него нарѣзать разныхъ фигуръ. Кому угодно, вмѣсто того, чтобъ фаршъ варить, можно поджарить на легкомъ огнѣ, въ постъ въ орѣховомъ, или маковомъ маслѣ, а въ скоромные дни, въ чухонскомъ. Варятъ фаршъ также и въ рыбномъ бульонѣ. Фаршъ употребляется въ пастеты, соусы, супы и въ холодныя блюда.

2-е. *Фаршъ изъ раковъ.* Возьми начисти раковыхъ шеекъ, изруби до мягка, прибавь на фунтъ раковыхъ шеекъ, четверть фунта черстваго бѣлаго хлѣба, обрѣзавъ съ него корки, и потомъ истеревъ на теркѣ, ложку раковаго масла, два яица, соли; сдѣлай фаршъ какимъ угодно манеромъ, свари въ бульонѣ, откинь на сито, употребляй на что нужно.

3-е. *Фаршъ изъ говядины, телятины и баранины.* Мясной фаршъ можно дѣлать изъ всякаго масла. Возьми хорошей мягкой телятины, изруби какъ можно мелче; на фунтъ телятины, положи четверть фунта бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ холодной водѣ, и выжатаго до суха, кусокъ масла, величиною съ куриное яйцо, одно яйцо, кто хочетъ перцу, мушкатнаго орѣха, еще поруби и вымѣшай ложкой. Потомъ надѣлай шариковъ круг-

лыхъ, или дай имъ овальную форму, свари въ бульонѣ, откинь на сито; шарики овальной фигуры, нарѣжь кружечками. Такимъ-же образомъ дѣлается фаршъ изъ курицы, индѣйки и прочей птицы. Для фаршу изъ птицы, берутъ бѣлое мясо и другiе мягкiе части. Вмѣсто бѣлаго хлѣба, кладутъ въ фаршъ, сухари изъ бѣлаго хлѣба, мелко истолченные и просѣянные; на фунтъ мяса, двѣ столовыя ложки сухарей.

РАКОВОЕ МАСЛО.

Сваривъ раковъ, откинь на сито, вычисти шейки, верхнюю скорлупу, плечики и ножки истолки до мягка въ ступкѣ. Распусти въ кастрюлѣ свѣжаго русскаго масла, смотря по количеству раковъ, два или три фунта, положи въ него истолченную раковую скорлупу, кипяти масло на легкомъ огнѣ, покрайнѣй мѣрѣ часъ мѣшая по временамъ ложкой, чтобъ не пригорѣло. Потомъ процѣди сквозь сито, сохраняй для употребленiя въ холодномъ мѣстѣ.

ФРИКАДЕЛИ ИЗЪ РЫЖИКОВЪ.

Вскипятивъ рыжики, выжми ихъ до суха,

чтобъ не оставалось въ нихъ воды. Изруби какъ можно мельче. Потомъ прибавь полъстакана сливокъ, четверть фунта растопленнаго масла, 4 яица, перцу, мушкатнаго цвѣту, 6 мелко изрубленныхъ сарделей, двѣ истертыя луковицы и столько высушеннаго, истолченнаго и просѣяннаго французскаго хлѣба, чтобы изъ смѣси можно было дѣлать шарики. Перемѣшавъ все хорошенько, дай стоять полчаса, чтобъ сухари пропитались составомъ. Подлей еще немного сливокъ, и надѣлай шариковъ; потомъ обжарь шарики на сковородѣ въ маслѣ, или въ жирномъ бульонѣ.

КЛЕРЪ.

1-е *Пивной клеръ или пивное тѣсто.* Возьми фунтъ хорошей крупичатой муки, замѣси на пивѣ тѣсто, немного гуще того, какое дѣлаютъ для блиновъ, положи ложку дрожжей двѣ ложки прованскаго масла и немного соли, потомъ употребляй, какъ сказано выше.

2-е. *Яичный клеръ.* Возьми фунтъ самой лучшей муки, 4 яичныхъ желтка, прибавь немного бѣлаго вина, мелкаго сахару. бей четверть часа. Должно наблюдать, чтобъ тѣс-

то не было слишкомъ жидко, потому, что оно должно оставаться на кушаньи, которое въ него обмакнутъ. Употребляютъ его для блюдъ, которыя хотятъ глянцировать сахаромъ.

БѢЛЫЙ КУЛИСЪ.

Бѣлый кулисъ дѣлается такимъ манеромъ: на осьмушку орѣховаго масла, положи четверть фунта крупичатой муки, поджарь, безпрерывно мѣшая, чтобъ не пригорѣло; потомъ разведи бульономъ, хорошенько размѣшай, дай кипѣть шибче; когда осядетъ, процѣди сквозь салфетку, выдави свѣжій лимонъ прибавь шампиньонной сои, или мѣлко изрубленныхъ шампиньоновъ. Кулисъ этотъ употребляютъ на разные соуса.

КРАСНЫЙ КУЛИСЪ.

Для краснаго же соусу дѣлаютъ такой кулисъ: куска четыре сахару положа на сковороду, влей столовую ложку воды, поставь на огонь, мѣшая подожги до красна; потомъ влей еще ложки три воды, прокипяти хорошенько, процѣди сквозь сито, употребляй для соусовъ и суповъ.

ИЗВѢСТНЫЯ ЯИЧНИЦЫ, ДЛЯ УКРАШЕНІЯ КУШАНЬЕВЪ.

Смотря потому, какое количество хочешь сдѣлать, возьми столько желтковъ, взбей ихъ, какъ можно лучше. Потомъ вылей въ кастрюльную крышку, вымазанную масломъ, наблюдая, чтобы дно, какъ можно глаже покрылось. Наконецъ поставь крышку на кастрюлю съ кипяткомъ, сверху накрой ровнымъ желѣзнымъ листомъ, на листъ насыпь горячей золы и такъ дай поспѣть яичницѣ. Если желаете сдѣлать красную яичницу, то подбавьте куриной крови, а кому подобная подкраска не нравится, подпустите немного кармину. Зеленую яичницу подкрашиваютъ сокомъ, выжатымъ изъ шпината. Бѣлую приготовляютъ изъ яичныхъ бѣлковъ, поступая точно также, какъ сказано выше о приготовленіи желтой яичницы, т. е. изъ желтковъ.

БѢЛОЕ КИСЛОЕ ЖЕЛЕ, ДЛЯ УКРАШЕНІЯ ХОЛОДНЫХЪ БЛЮДЪ.

Возьми самаго крѣпкаго бульону изъ телячьихъ ножекъ, одинъ стаканъ, смѣшай со ста-

каномъ хорошаго уксусу и со стаканомъ прованскаго масла, взбивай все вмѣстѣ вѣничкомъ, до тѣхъ поръ пока желе побѣлѣетъ и сдѣлается густо. Тогда употребляй гдѣ нужно.

Способъ приготовлять лучшую Французскую горчицу. Возьми четыре ложки капорцовъ, десять анчаусовъ, изъ которыхъ вынуты кости, изруби какъ можно мѣлче, потомъ изотри. Четверть фунта сахару подожги до красна, влей уксусу и размѣшай. Наконецъ возьми фунтъ горчицы, положи въ нее стертые капорцы съ анчаусами, влей уксусъ, хорошенько разотри. Уксусу положи столько, чтобы горчица была такой густоты, какой обыкновенно она бываетъ. Кто хочетъ, можно прибавить немного чесноку, мѣлко изрубленнаго.

ЖАРЕНЫЯ.

1-е. *Телятину, говядину и баранину* должно жарить точно такъ, какъ сказано при описаніи Русскаго стола, а потому и не почитаю нужнымъ повторять.

2-е. *Гуся* можно жарить, начиняя кислой шинкованной капустой, яблоками, каштанами съ черносливомъ; при послѣдней начинкѣ, надобно очистить отъ скорлупы каштаны и вынуть изъ чернослива косточки.

3-е. *Утку* жарятъ просто, но можно и ее начинять шинкованной кислой капустой.

Индѣйку и *куръ* жарятъ просто, наблюдая только, чтобы не пережарились.

4-е. *Дичину*, чтобы она была вкуснѣе, надобно шпиговать свинымъ, просоленымъ саломъ. Въ большихъ домахъ, гдѣ есть всѣ удобства, дичину можно жарить на вертелѣ и подавать тотчасъ на столъ, въ соку. Можно хорошо изжарить и въ простой печкѣ: вычиствъ хорошенько и вымывъ, нашпиговать, посолить, вымазать масломъ, поставить, въ печь и смотрѣть, чтобы хорошо изжарилась, поливая чаще сметаной, или сливками, которыя можно замѣнять и масломъ.

5-е. *Цыплятъ* начиняютъ фаршемъ, бѣлымъ хлѣбомъ и яицами. Съ ними поступать, какъ сказано о курицахъ.

6-е *Свиная серёдка, начиненная капустой и яблоками.* Возьми свиную середину, отъ лопатокъ до окорока, отдѣли кости отъ мяса, надруби ихъ, а кожу надрѣжь. Потомъ возьми кочанъ свѣжей капусты, нашинкуй, десятокъ кислыхъ яблоковъ очисти, нарѣжь кружками, смѣшай съ капустой, положи ложку расто-

пленнаго масла, начини свинину между кожи и костей, также и внутренность. Свяжи, или зашей нитками, подлей немного воды, дай хорошенько ужариться.

7-е *Жареный каплунъ подъ соусомъ*. Возьми хорошаго каплуна, вымажь масломъ, изжарь въ кастрюлѣ, или въ духовой печи или просто въ русской печкѣ. Отвари въ холодной водѣ пять луковицъ, въ этомъ отварѣ вари полъ-фунта шампиньоновъ, вымытыхъ и очищенныхъ, до тѣхъ поръ, пока шампиньоны будутъ мягки. Потомъ прибавь ложку чухонскаго масла, соли, по вкусу, и ложку муки, перемѣшай хорошенько, вскипяти и подавай къ жареному каплуну, разнявъ его на части.

8-е. *Курицы, жареныя по Вѣнски*. Возьми шесть хорошихъ курицъ, разними на части. Потомъ возьми ложку уксусу, выжми одинъ лимонъ, нѣсколько луковицъ, нарѣзанныхъ пластиками и горошчатаго перцу, обваляй въ этой смѣси курицъ, и оставь ихъ такъ 2 или 3 часа. Послѣ вынь и вытри до суха, обмокни въ пивное тѣсто *, изжарь въ топленомъ маслѣ. Наконецъ возьми зеленой петрушки, обмакни на секунду въ кипящее масло, и тотчасъ опять вынь, пока петрушка еще зелена. Уложивъ курицъ на блюдо, на которомъ послана салфетка, обложи ихъ зеленой жареной въ маслѣ петрушкой.

* Смотри отдѣленіе II. *Клеръ*.

9-е. *Битая говядина*. Взять мягкой говядины, нарѣзать пластиками, избить обухомъ ножа хорошенько, посолить, обвалять въ мукѣ, изрѣзать луковицу кружками, растопить на сковородѣ ложку масла, уложить говядину и лукъ и поставить въ печь. Когда поджарится съ одной стороны, переворoти на другую, подлей полстакана квасу, и поставь опять въ печь.

10-е. *Бифстексъ съ хрѣномъ*. Нарѣжь отъ филею говядины ломтиками, избей хорошенько скалкой съ обѣихъ сторонъ, чтобы говядина сдѣлалась мягка, передъ обѣдомъ изжарь. Поставь на огонь сковороду, когда разогрѣется, вымажь топленымъ масломъ, посоли, положи на сковороду говядину, жарь на сильномъ огнѣ. Говядина дастъ изъ себя сокъ. Поджаривъ съ одной стороны, переверни на другую, но надобно наблюдать, чтобъ бифстексъ не пережарился, а былъ въ соку. Изжаривъ, уложи на блюдо, обложи картофелемъ, хорошо поджареннымъ, настругай хрѣну тонкими стружками. Если говя-

дина дала мало соку, подлей немного хорошаго крѣпкаго бульону.

11-е *Фаршированные цыплята.* Возьми хорошихъ кормленныхъ цыплятъ, вычисти, выпотроши, положи на полчаса въ теплую воду, чтобъ они побѣлѣли, вынувъ изъ воды разрѣжь вдоль спинки, выбери кости, кромѣ ножекъ и крылушекъ. Потомъ изруби кусокъ телятины, прибавъ не много шпеку, размоченной въ молокѣ и досуха выжатой булки, два яица, положи въ кастрюлю, поставъ на огонь, мѣшай пока сдѣлается густо, тогда истолки хорошенько въ ступкѣ, положи немного мушкатнаго цвѣту и соли. Цыплятъ оботри, начини фаршемъ, зашей спинки, положи въ кастрюлю, обложи ломтиками шпеку, положи кореньевъ петрушки и моркови, налей половникъ наварнаго бульону, и дай изъ подволь жариться полчаса. Подавая на столъ шпекъ сними, облей подливкой. Къ нимъ подается также шампиньонный соусъ.

12-е. *Фаршированная грудина.* Размочивъ въ молокѣ два Французскихъ хлѣба, выжать до суха, поджарить съ рубленой петрушкой въ маслѣ, простудить црибавить шесть яицъ, шафрану, мушкатнаго цвѣту и перцу. Потомъ начинить этимъ телячью грудину, и хорошенько изжарить.

13-е. *Холодное жаркое.* Вымывъ хорошій кусокъ огузка, побить скалкой, посолить. Потомъ возьми двѣ телячьихъ ножки, шпеку, кореньевъ, луку, англійскаго перцу, лавроваго листу и лимонной корки. Говядину можно нашпиговать, если кто пожелаетъ. Положивъ въ горшекъ говядину, обложить шпекомъ, туда же положить телячьи ножки и прянности, налить немного воды, горшекъ плотно закрыть, поставить въ русскую печь на 24 часа. Вынувъ изъ печи, говядину выложить въ глубокое блюдо, а къ соусу прибавить вина, уксусу и лимонной корки вскипятить, и на говядину сквозь сито процѣдить.

14-е. *Молодыя утки съ каштанами.* Возьми наварнаго бульону, свари въ немъ молодыхъ утокъ. Потомъ растопи масло, положи въ него очищеные каштаны, подлей бульону подцвѣченнаго подожженымъ сахаромъ, прибавь изрѣзанную въ полоски корку съ одного апельсина, все вмѣстѣ прокипяти. Когда подавать на столъ, прибавь къ соусу сокъ изъ одного апельсина и полей утокъ.

15-е. *Жареныя картофельныя рулеты.* Сва-

ривъ картофель очистить, истереть на теркѣ. Потомъ стереть до бѣла осмушку масла, положить въ него три яица, смѣшать съ картофелемъ, посолить, посыпать мѣлко изрубленной зеленой петрушки. Потомъ сдѣлать изъ этой смѣси продолговатыя рулеты, обвалять въ яицахъ и сухаряхъ, изжарить въ маслѣ. Въ сухари можно прибавлять тертаго пармезану. Подавая на столъ, посыпать рубленной зеленой петрушкой.

16-е. *Жареные цыплята по Вѣнски.* Разнявъ на части цыплятъ, посоли, дай немного полежать. Тогда каждую часть обваляй въ мукѣ, потомъ въ яицахъ и толченыхъ сухаряхъ, изжарь въ маслѣ, давъ имъ зарумяниться. Подавая на столъ, уложи на блюдо, посыпь рубленой зеленой петрушкой, обжаренной въ маслѣ.

Когда жаркое въ печи, надобно чаще посматривать, чтобы не пригорѣло, поливать подливкой и мазать масломъ. Приправу жаркаго составляетъ салатъ, о которомъ буду говорить особенно, въ статьѣ *о заготовленіи въ прокъ.*

ПИРОЖНЫЯ.

1-е *Бисквиты.* Взять 20-ть яицъ, отдѣлить желтки отъ бѣлковъ, истолочь полфунта сахару, просѣять, стереть съ желтками, а чтобы они были густы и побѣлѣли, надобно тереть ложкой въ фаянсовой чашкѣ, въ холодномъ мѣстѣ. Бѣлки поднять; чайную чашку муки крупичатой и чашку картофельной мѣшать вмѣстѣ; когда готовы желтки и бѣлки подняты, половину муки выложить, смѣшать съ бѣлками, а другую съ желтками; потомъ сложить вмѣстѣ желтки и бѣлки, слегка помѣшивая ложкою. Приготовивши тѣсто, выложить въ бумажныя коробочки и поставить въ печь, въ вольный духъ. Вынувъ изъ печи, снять бумажки и разложить бисквиты на сито.

2-е. *Кольцы.* Бутылку свѣжаго молока вскипятить и замѣсить тѣсто, не круче обыкновеннаго тѣста, какое дѣлается для булокъ. Муку брать самую лучшую крупичатую, и когда будешь мѣсить тѣсто, то надобно хорошенько промѣшивать, чтобы не оставалось комковъ. Замѣсивъ, дать остынуть, развести яицами, разбивая и вымѣшивая лопаткой; на бутылку молока надобно 6 или 8 яицъ. Когда будетъ готово тѣсто, наложить въ форму и выпускать въ кипящее масло, въ кастрюлю; давши зарумяниться, переворачивать

на другую сторону, а вынимая класть на сито.

3-е. *Стружки.* Выпустивъ 10 яицъ, положить въ нихъ немного соли, замѣсить мукой, разбивая комки, а потомъ развести молокомъ, чтобъ было немного гуще блиновъ. Растопить въ кастрюлѣ масло, чтобы кипѣло ключемъ, опустить форму въ масло, дать разогрѣться, а потомъ обмакнуть въ приготовленное тѣсто и снова опустить въ масло; когда будетъ готово, снять съ формы, продолжая такимъ образомъ, пока перепечешъ всѣ стружки.

4-е. *Розачки.* Взять 6 яицъ; отъ четырехъ отнять бѣлки, т. е. смѣшать 6 желтковъ и два бѣлка, ложку сахару и рюмку водки пуншевой, или пѣннаго вина; замѣсить тѣсто, бить скалкою четверть часа, раскатать, только немного толще какъ на лапшу нарѣзать рюмкой кружечковъ, складывать по четыре кружка, помазывая на срединѣ сырыми яицами съ сахаромъ, придавить пальцомъ, нарѣзать съ четырехъ сторонъ, не касаясь средины. Когда розачки будутъ всѣ передѣланы, растопить въ кастрюлѣ масла, дать ему закипѣть ключемъ, опустить въ него розачки, потряхивая на огнѣ кастрюлю, и изжаривши

вынимать и класть на сито; въ средину класть варенье, обсыпать сахаромъ и укладывать на блюдо.

5-е. *Шпанскій вѣтеръ.* Взбить 15-ть бѣлковъ; положить ложку мелко истолченнаго сахару, ложку картофельной муки, смѣшать, разложить на бумагу, вымазанную масломъ, кучками, обсыпать сахаромъ, посадить въ печь въ самый легкій духъ, и вынувъ изъ печи, снимать съ бумаги ножемъ и положить сверху варенья.

6-е. *Кудри.* На 10 яицъ положить ложку сахару, двѣ чайныя чашки молока, и муки столько, чтобъ было жидкое тѣсто, немного погуще того, какъ дѣлаютъ для блиновъ. Растопить масла и дать ему закипѣть; налить въ воронку тѣста и выпускать въ масло, такъ, чтобы въ одинъ разъ была штучка величиною въ чайное блюдцо; изжаривши одну, вынуть, положить на сито и выпускать другую; кончивши всѣ, уложить на блюдо и посыпать сахаромъ.

7-е. *Наливашники.* На два яйца положить чайную чашку воды, ложку рому, или пуншевой водки, немного соли, и замѣсить тѣсто, довольно крутое; бить скалкою полчаса, разсучить тонко, надѣлать пирожковъ, или

треугольниковъ, положить въ средину каждаго, по чайной ложкѣ варенья и обрѣзать рѣзцомъ. Когда будутъ передѣланы всѣ пирожки, жарить ихъ на глубокой сковородѣ, поплескивая горячимъ масломъ, а пережаривши, уложить на блюдо и обсыпать сахаромъ.

8-е. *Трубочки.* На три яйца положить чайную чашку сахару, замѣсить тѣсто, бить ложкою полчаса. Нагрѣть форму, печь, какъ вафли, но вынимая каждую трубочку изъ формы, обвертывать вокругъ скалки и давать остынуть. Когда всѣ перепечешь, взбить сливокъ и положить въ средину каждой трубочки.

9-е. *Легкіе бисквиты.* Отъ десяти яицъ, взять шесть желтковъ и стереть съ сахаромъ; бѣлки всѣ десять взбить, смѣшать съ желтками, положить чайную чашку картофельной муки, разложить въ маленькія, бумажныя коробочки, или въ круглыя, глиняныя формы, поставить въ печь, въ легкій духъ, и когда будутъ готовы и остынутъ, наложить сверху варенья.

10-е. *Вафли.* Фунтъ свѣжаго коровьяго, масла растопить и тереть ложкою, пока побѣлѣетъ. Взять свѣжихъ пятнадцать яицъ,

отдѣлить желтки отъ бѣлковъ, желтки стереть съ приготовленнымъ масломъ, бѣлки поднять, смѣшать съ желтками, положить фунтъ муки и чашку сливокъ, смѣшать, разогрѣть форму и печь.

11-е. *Сливочныя вафли.* Взять свѣжихъ густыхъ сливокъ, взбить, замѣсить тѣсто, разогрѣть форму и печь.

12-е. *Воздушный пирогъ.* Испечь десять кислыхъ яблоковъ, протереть сквозь рѣшето, положить чайную чашку сахару, и бить съ полчаса ложкою. Двѣнадцать бѣлковъ поднять, смѣшать съ яблоками, выложить на блюдо, обсыпать сахаромъ; ставить въ печь, когда сядутъ обѣдать, потому, что, если пирогъ пересидитъ, то опадетъ.

13-е. *Миндальный тортъ.* Фунтъ сахару истолочь мелко и просѣять; фунтъ миндалю вычистить и истолочь до мягка; 20-ть желтковъ тереть съ сахаромъ, пока они будутъ густы и бѣлы; тогда выложить въ нихъ миндаль, продолжая тереть; бѣлки поднять: чайную чашку муки картофельной и чашку крупичатой смѣшать вмѣстѣ. Бѣлки смѣшать съ желтками и всыпать муку по немногу, мѣшая слегка. Вымазавъ форму свѣжимъ масломъ, посыпать сахаромъ выложить при-

готовленное тѣсто и поставить въ печь въ вольный духъ.

14-е. *Шинкованный миндаль.* Фунтъ миндалю вычистить, вымыть въ холодной водѣ, вытереть до суха полотенцомъ, исшинковать мелко, разнимая каждую миндалину на двое. Фунтъ сахару истолочь, просѣять, положить четыре бѣлка, выжать сокъ изъ одного лимона и тереть ложкою, пока будетъ густо и бѣло, какъ сметана; тогда положить шинкованный миндаль, перемѣшать, сдѣлать лепешечки и колечки, класть на бумагу, намазанную масломъ и садить въ печь, въ легкій духъ.

13-е. *Толченый миндаль.* Истолочь миндаль до мягка, (когда будешь толочь, прибавь яичнаго бѣлка, чтобы миндаль не маслился); потомъ перемѣшать его съ сахаромъ, надѣлать лепешечекъ, или колечекъ, посадить на бумагу, помазанную масломъ и поставить въ печь.

16-е. *Яблочные зефиры.* Испечь кислыхъ яблоковъ, протереть сквозь сито и свѣсить, чтобъ было ихъ фунтъ. Сахару фунтъ истолочь, просѣять, смѣшать съ яблоками; положить три бѣлка, выложить въ кастрюлю,

обложить льдомъ, бить вѣничкомъ, пока побѣлѣетъ и сдѣлается густо. Потомъ, разложивъ въ бумажныя коробочки, поставить въ печь въ самый легкій духъ, а лучше на ночь.

17-е. *Кремъ изъ сливокъ.* Разварить восьмушку осетроваго клея, въ такомъ количествѣ воды, чтобы вошло развареннаго чайная чашка. Двѣ бутылки сливокъ влить въ кастрюлю, обложить льдомъ и бить вѣничкомъ. Когда взобьешь сливки, положить чайную чашку сахару, ванили, шоколаду, корицы, или тертаго лимоннаго цедра, что случится, или кто что любитъ. Потомъ вливать по немногу клей и сыпать сахаръ, не переставая мѣшать вѣничкомъ; выложить въ кастрюлю или форму, обложить льдомъ поставить въ погребъ; а подавая къ столу, надобно опустить форму въ теплую воду, чтобы кремъ лучше вынялся, и положивъ на блюдо, украсить вареньемъ. Если хотите сдѣлать кремъ палеваго цвѣта, сотрите два яичныхъ желтка съ сахаромъ и положите въ кремъ. Для кофейнаго крема, приготовьте самаго крѣпкаго кофе, такъ чтобы изъ чашки толченаго кофе, вышло варенаго не болѣе получашки, и смѣшайте съ кремомъ и клеемъ. Кремъ

надобно приготовлять съ вечера, или рано по утру, чтобы онъ лучше устоялся.

18-е. *Яблочный кремъ.* Испечь кислыхъ яблоковъ, протереть сквозь сито и выложить въ кастрюлю. На фунтъ яблоковъ, положить толченаго сахару полфунта и два бѣлка; снять съ лимона теркою цедръ и выжать сокъ; смѣшать все вмѣстѣ, обложить льдомъ, бить вѣничкомъ, часа полтора; положить восьмушку развареннаго клею, выложить въ форму, или кастрюлю и поставить въ холодное мѣсто.

19-е. *Бланманже.* Полфунта миндалю сладкаго и миндалинъ 10-ть горькаго вычистить, истолочь, смѣшать съ двумя бутылками цѣльнаго молока, дать кипѣть полчаса, а потомъ процѣдить сквозь салфетку, положить полфунта сахару, восьмушку развареннаго клею, и дать еще кипѣть полчаса; потомъ вылить въ чистую фаянсовую чашку, дать немного остынуть, разлить въ форму, поставить въ холодное мѣсто: выкладывая бланманже, формы надобно опускать въ теплую воду.

20-е. *Хворосты.* На пять яицъ, положить полчашки чайной сахару и стаканъ холодной воды, замѣсить тѣсто, какъ дѣлаютъ для лапши, разсучить, тонко, нарѣзать рѣз-

цомъ полоски, въ палецъ шириною, переплести по три, или по четыре вмѣстѣ и жарить въ маслѣ, а кому угодно, то можно наложить вареньемъ.

21-е. *Колечки.* Вскипятить два стакана молока, замѣсить крутое тѣсто, вымѣшать его хорошенько, дать немного остынуть, развести яицами, сдѣлать колечки, поставить въ печь на желѣзномъ листѣ, и когда поспѣютъ, оглазурить и поставить еще на четверть часа въ печь, чтобы глазуръ подсохъ.

22-е. *Вареное тѣсто.* На двухъ стаканахъ горячей воды замѣсить густое тѣсто, вымѣшать и дать остынуть. Полфунта масла растопить и тереть до бѣла; положить въ масло шесть желтковъ и смѣшать вмѣстѣ съ поднятыми бѣлками. Все это выложить въ тѣсто, хорошенько размѣшать, надѣлать кругленькихъ лепешекъ, сдѣлавъ на каждой по срединѣ ямочку, и посадить въ печь, а когда будутъ готовы, наложить вареньемъ и обсыпать сахаромъ.

23-е. *Кисель картофельный.* Вскипятить 16 чашекъ чайныхъ молока; отлить отъ него чашки четыре, положить двѣ чайныя чашки хорошей картофельной муки, размѣшать, чтобы не было комковъ, влить остальное

молоко и поставить вариться, не переставая мѣшать и разбивая комки; дать вариться часъ. Потомъ разлить въ формы или тарелки; подавать со сливками и сахаромъ. Кладутъ также въ кисель миндаль и корицу.

24-е. *Манная каша.* Сварить на молокѣ манной каши, положить въ нее сахару, миндалю, толченой корицы, дать прокипѣть, разлить въ формы, или тарелки и подавать со сливками.

25-е. *Яблочный пирогъ.* Натолочь сухарей изъ чернаго хлѣба и просѣять. Взять кислыхъ яблоковъ и очистить съ нихъ кожу и сѣмяна. Глубокое оловянное, жестяное, или муравленое блюдо вымазать масломъ, обсыпать сухарями, положить рядъ яблоковъ, нарѣзанныхъ кружечками, пересыпать толченымъ сахаромъ, насыпать тонкій слой сухарей, потомъ продолжать рядъ яблоковъ, и т. д. пока блюдо будетъ полно. Положить, если случится, на верхъ, сливочнаго масла, раздѣливъ его на маленькіе кусочки. Можно влить ложки три винограднаго вина, и наконецъ все засыпать сухарями и сахаромъ, поставить въ печь и дать хорошенько испечься яблокамъ. Подавать со сливками и сахаромъ, горячій или холодный, смотря по вкусу.

26-е. *Оглазуренное пирожное.* Печеныя яблоки протереть сквозь рѣшето. Сварить полфунта черносливу и полфунта изюму, откинуть на сито и дать обтечь. Въ яблоки положить сахару, изюмъ и черносливъ и взявъ хорошее фаянсовое блюдо, чтобы не лопнуло въ печи, положить на него яблоки. Поднять шесть бѣлковъ, смѣшать съ ложкою мелко истолченнаго сахару и ложкою картофельной муки, положить сверхъ яблоковъ, разровнять, обсыпать сахаромъ и шинкованнымъ миндалемъ. Ставить въ печь передъ обѣдомъ, чтобы не перепеклось, а вынувъ украшать вареньемъ.

27-е. *Глазуръ для пирожнаго.* Взять мелко истолченнаго сахару, положить столько бѣлковъ, чтобы смочить сахаръ, выжать сокъ изъ лимона (по нуждѣ можно положить уксусу), тереть ложкою, пока сдѣлается густо и бѣло. Если нуженъ глазуръ жидкій, то положить болѣе бѣлковъ и лимоннаго соку. Розовый глазуръ подцвѣчивается настойкою изъ канцелярнаго сѣмяни, настоянною на водѣ. Для палеваго употребляютъ шафранъ.

28-е. *Тортъ изъ чернаго хлѣба.* Взять ложку топленнаго масла, тереть пока побѣлѣетъ, отъ десяти яицъ отнять желтки, положить въ

масло и еще тереть ложкою. Потомъ, вмѣсто муки, положить чайную чашку мелко истертыхъ сухарей, полчашки сахару, немного ванили, и наконецъ поднятые бѣлки, перемѣшать, выложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, поставить въ печь. Подавать на столъ со сливками.

29-е. *Бисквитный пирогъ.* Двѣ ложки масла коровьяго сотри до бѣла, положи десять желтковъ въ масло и еще потри немного. Потомъ положи полторы чашки пшеничной муки, примѣшивая по немногу, и прибавь чайную чашку холодной воды, размѣшай ложкой, бѣлки подними и положи туда же. Когда будетъ готово, вылей въ двѣ плоскія формы, или глубокія сковороды, поставь въ печь; вынувъ изъ печи, положи на сито, чтобъ бисквиты остыли. Передъ обѣдомъ наложи на одну половину варенья, закрой другою, обсыпь сахаромъ. Къ этому пирогу подаютъ сливки.

30-е. *Сливочныя вафли.* Возьми 8 яицъ, 8 ложекъ сливокъ, полную горсть муки, свѣжаго, промытаго масла полфунта, немного соли, мушкатнаго орѣха, смѣшай все хорошенько и пеки.

31-е. *Пирожное изъ корицы.* Возьми фунтъ

сладкаго миндалю, прибавь восьмушку горькаго, вычисти, истолки мягко; фунтъ сахару истолки, просѣй: два лота корицы также истолки и просѣй. Потомъ возьми 12 желтковъ, положи въ нихъ миндаль, сахаръ и корицу, три ложкой въ одну сторону полчаса. Бѣлки подними, смѣшай все вмѣстѣ, разложи по маленькимъ формамъ, или выложа въ одну большую, поставь въ печь.

32-е. *Пирожное изъ корицы.* Мягко истолченнаго миндалю полфунта, полфунта толченаго сахару, два лота толченой корицы, смѣшай съ двумя яичными бѣлками. Потомъ подними 6 бѣлковъ, смѣшай съ приготовленнымъ миндалемъ; вымажь листъ бумаги свѣжимъ, чухонскимъ масломъ, а лучше сливочнымъ, положи на желѣзный листъ, разложи приготовленное тѣсто разными фигурами, поставь въ печь, въ легкій духъ.

33-е. *Пирожное съ цукатами.* Фунтъ мелко истолченаго сахару, 4 лота корицы толченой и просѣянной, 8 яицъ, бить все вмѣстѣ часъ. Потомъ прибавить фунтъ муки, подсыпая по немногу, не переставая бить. Наконецъ положить въ тѣсто полфунта мелко изрѣзанныхъ цукатовъ, хорошо вымѣшать лож-

кою, разложить на приготовленный листъ бумаги, поставить въ печь, въ вольный духъ.

34-е. *Оленьи рога, жареные въ маслѣ.* Возьми 5 желтковъ, одно яйцо съ бѣлкомъ, 5 лотовъ толченаго сахару, 5 ложекъ хорошихъ сливокъ, немного толченаго миндалю, кардамону, цедры съ лимона, замѣси не очень крутое тѣсто, надѣлай разныхъ фигуръ, жарь въ маслѣ.

35-е. *Тортъ.* Два фунта хорошаго топленаго, масла, стереть до бѣла. Двадцать желтковъ прибавлять по немногу, не переставая мѣшать масло. Фунтъ сахару истолочь мелко, снять цедру съ трехъ лимоновъ, рюмку рому, или французской водки, два фунта муки, смѣшать все съ яицами и масломъ, прибавляя по немногу. 10 бѣлковъ поднять, выложить туда же, хорошо вымѣшать. Форму вымазать масломъ, выложить приготовленный тортъ: испечь въ вольномъ духѣ.

36-е. *Оленьи рога, печеные въ печи.* Возьми 13 яичныхъ желтковъ, двѣ столовыя ложки сахару, бей вѣничкомъ, пока будетъ густо. Потомъ прибавь 4 лота сладкаго, 1 лотъ горькаго, очищеннаго и мягко истолченаго миндалю, мушкатнаго цвѣта, 9 ложекъ хорошаго, стертаго до бѣла масла, цедры съ одного лимона, замѣси не густое тѣсто. Нашинкуй полфунта сладкаго миндалю, истолки полфунта сахару, смѣшай съ тѣстомъ, вырѣжь разныя фигуры, положи на приготовленный листъ бумаги, поставь въ печь.

37-е. *Пирожное изъ померанцовъ.* Свари въ водѣ 12 лотовъ померанцовыхъ корокъ, потомъ изшинкуй. Одинъ фунтъ самаго свѣжаго масла растопи, сотри до бѣла. Примѣшай въ масло по немногу 16 желтковъ и 8 бѣлковъ, фунтъ муки, лимонной цедры, корицы, гвоздики, мелко истолченныхъ и мушкату. Наконецъ положи померанцовыя корки, фунтъ толченаго сахару, перемѣщай, разложи въ небольшія формы, поставь въ печь.

38-е. *Тортъ изъ чернаго хлѣба.* Возьми 3 стакана сметаны, 16 лотовъ чернаго черстваго хлѣба, истертаго теркой, 6 столовыхъ полныхъ ложекъ мелкаго сахару, 6 яицъ, сними теркой цедръ съ одного лимона и выжми сокъ. Смѣшай все вмѣстѣ, выложи въ форму, вымазанную масломъ, и обсыпанную сухарями, поставь въ печь. Подавай къ столу со сливками.

39-е. *Сахарныя вафли.* Возьми 8 яицъ, 24 лота сахару, сбей вмѣстѣ, потомъ положи полфунта свѣжаго, топленаго масла, стерта-

го до бѣла, немного кардамону. Пеки, какъ обыкновенныя вафли.

40-е. *Пирожное съ анисомъ*. Взять три яица, двѣ ложки столовыхъ сахару, сбить ложкою, прибавить бутылку цѣльнато молока, замѣсить жидкое тѣсто. Потомъ перетереть его руками, подсыпая муки, раскатать толщиною въ палецъ, или въ полпальца, нарѣзать небольшихъ квадратцовъ, вымазать яицомъ, обсыпать анисомъ и мелкимъ сахаромъ.

41-е. *Пирогъ изъ сливъ*. На два фунта сливъ налей столько воды, чтобы они покрылись ею. Вари пока будутъ мягки, потомъ откинь на сито, дай стечь водѣ, протри сквозь рѣшето. Положи по вкусу сахару, 6 рюмокъ рому, или стаканъ виноградняго вина. Намажь глубокое блюдо масломъ, насыпь тертаго бѣлаго хлѣба, толщиною въ палецъ, влей приготовленныя сливы, засыпь сверху бѣлымъ хлѣбомъ, также толщиною въ палецъ. Наложи на хлѣбъ хорошаго сливочнаго масла, поставь въ печь.

42-е. *Пирожное изъ корицы*. Взять цѣльныхъ 10 яицъ, и еще 10 желтковъ. 20 ложекъ сливокъ, 20 ложекъ топленаго масла, 1 лотъ корицы, фунтъ сахару, полфунта толченаго миндалю. Смѣшай все вмѣстѣ, замѣси

не очень густое тѣсто, надѣлай разныхъ фигуръ, усыпь рубленымъ миндалемъ и сахаромъ, поставь въ печь на желѣзномъ листѣ, въ легкой жаръ.

43-е. *Рисовая каша*. Возьми фунтъ рису, смолотаго какъ манная крупа, четверть фунта толченаго сладкаго миндалю, полстакана розовой воды, свари въ цѣльномъ молокѣ, прибавь сахару по вкусу, застуди, подавай со сливками.

44-е. *Блины*. Возьми 3 яица, 4 столовыя ложки мелкаго сахару, бей съ полчаса въ одну сторону, пока хорошо не вспѣнится. Потомъ прибавь 4 ложки сливокъ, четверть фунта мелко истолченаго миндалю, 2 ложки муки, хорошенько размѣшай, пеки на сковородѣ, маленькими блинками, подмазывая сковороду масломъ

45-е. *Сливочные пирожки*. Взять штофъ густыхъ сливокъ, 12 яицъ, положить по вкусу сахару, цедры съ двухъ лимоновъ, немного кардамону, сбить вѣничкомъ. Потомъ прибавь 5 столовыхъ ложекъ тертаго бѣлаго хлѣба, четверть фунта толченаго миндалю, вымѣшай, разлей въ формы, наливая не очень полны, поставь въ печь.

46-е. *Пирожное*. Возьми фунтъ хорошаго,

промытаго чухонскаго масла, фунтъ сахару, шесть яицъ, бутылку цѣльнаго молока. Замѣси крутое тѣсто, раскатай толщиною въ мизинецъ, надѣлай разныхъ штучекъ, положи на листы бумаги, намазанные масломъ, а потомъ на желѣзный листъ, поставь въ печь.

47-е. *Миндальные ломтики.* Фунтъ миндалю вычистить, истолочь. Три четверти фунта сахару истолочь мелко. Взбить 4 бѣлка, смѣшать съ миндалемъ и сахаромъ, передѣлать въ продолговатые брусочки или ломтики, положить на бумагу, облить глазуромъ, обсыпать рубленымъ миндалемъ, поставить въ печь.

48-е. *Кремъ изъ шоколаду.* Взять полфунта тертаго шоколаду, четверть фунта сахару, рюмку французскаго вина, немного ванили, смѣшать все съ бутылкою виноградного вина. Потомъ развари въ стаканѣ воды 3 лота клею, процѣди сквозь сито, въ приготовленный для крема шоколадъ, смѣшанный съ виномъ, поставь на огонь, взбивай вѣничкомъ, прибавляя по немногу 10 желтковъ, не переставая взбивать до тѣхъ поръ, пока закипитъ; тогда сними, не переставая все таки взбивать, пока остынетъ до теплоты парнаго молока. Наконецъ вылей въ какую угодно форму, обложи льдомъ, поставь въ погребъ. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, опусти форму въ теплую воду, чтобы кремъ отсталъ отъ формы.

49-е. *Бланманже съ ванилью.* Возьми 12 золотниковъ лучшаго осетроваго клею, развари въ стаканѣ розовой воды, чтобъ онъ совершенно распустился. Потомъ возьми 3 стакана сливокъ, полфунта сладкаго миндалю, лотъ горькаго, очисти, истолки искроши мелко полстручка ванили, смѣшай все вмѣстѣ, положи сахару, чтобъ было довольно сладко. Кому угодно, можно положить оранжевой воды. Когда будетъ все готово, кипяти съ полчаса, снявъ съ огня мѣшай ложкой, пока будетъ тепло, тогда процѣди сквозь салфетку, разлей въ формы, поставь въ холодномъ мѣстѣ.

50-е. *Куриное гнѣздо.* Возьми столько яицъ, на сколько особъ хочешь приготовить. Разбей осторожно носокъ яица, выпусти изъ него желтокъ и бѣлокъ. Приготовь бланманже, налей въ яица, поставь въ холодное мѣсто. Потомъ приготовь желе изъ вина, застуди въ фаянсовомъ глубокомъ блюдѣ. Наконецъ возьми цукатовъ, лимонной корки, вареной въ сахарѣ, нарѣжь самыми тонкими пластинка-

ми въ видѣ соломы, высуши ихъ въ печи, усыпь блюдо, въ которомъ застужено желе, разбей осторожно скорлупы яицъ, вынь бланманже, положи на блюдо, осыпь сверху цукатами.

51-е. *Кислыя вафли.* Взять три яица, три чашки свѣжаго масла, чашку сахару, ложку столовую дрожжей, смѣшать все вмѣстѣ, дать подняться и печь.

52-е. *Вафли со сметаной.* Шесть ложекъ свѣжей сметаны, 6 яицъ, двѣ полныя горсти муки, 5 ложекъ растопленнаго масла, перемѣшай хорошенько, пеки.

53-е. *Миндальное.* Взять 25 желтковъ, стереть съ фунтомъ сахару, потомъ 3 фунта сладкаго миндалю и четверть фунта горькаго истолочь. Положить миндаль въ сахаръ, прибавить полчашки картофельной муки, перемѣшать. Форму вымазать масломъ, обсыпать сухарями, выложить приготовленное пирожное, поставить въ печь.

54-е. *Пирожное изъ сметаны* Возьми 3 стакана сметаны, сотри хорошенько съ сахаромъ. Потомъ 10 желтковъ сотри, бѣлки подними, смѣшай съ сметаной, прибавь два съ половиною стакана крупичатой муки, немного горькаго и сладкаго миндалю, лимоннаго

цедра, перемѣшай хорошенько. Форму вымажь масломъ, обсыпь сухарями, поставь въ печь.

55-е. *Пирожное.* Возьми полштофа свѣжаго молока, восемь яицъ, сахару, кардамону, мушкатнаго орѣшка, замѣси тѣсто не очень жидкое, но чтобы оно могло пройти сквозь воронку, жарь въ маслѣ.

56-е. *Пирожное изъ черного хлѣба.* Возьми 18 желтковъ, фунтъ сахару, 24 лота толченаго миндалю, цедру съ одного лимона, половину мушкатнаго орѣха, немного кардамону, бей полчаса; бѣлки подними, сложи туда же. Потомъ возьми 24 лота высушеннаго, истолченнаго и просѣяннаго чернаго хлѣба, смѣшай все вмѣстѣ. Форму вымажь масломъ, обсыпь сухарями, поставь въ печь.

57-е. *Пирожное.* Возьми 10 желтковъ, сотри съ четвертью фунта сахару; когда желтки готовы, положи немного миндалю, кардамону, лимоннаго цедру, 3 лота муки, подними 7 бѣлковъ, перемѣшай все хорошо. Вымажь форму масломъ, обсыпь сухарями, поставь въ печь.

58-е. *Шоколадный кисель.* Изотри дощечку шоколаду, возьми двѣ чашки картофельной муки, чашку сахару, разведи немного холоднымъ молокомъ; потомъ вскипяти полто-

ры бутылки молока, влей по немногу разведенный шоколадъ, мѣшая ложкою до тѣхъ поръ, пока будетъ отставать отъ кастрюли. Вылей въ соусникъ или форму подавай со сливками.

59-е. *Желе изъ краснаго вина.* Возьми 3 стакана краснаго вина, полстакана воды развари въ этомъ 3 лота осетроваго клею, положи сахару, корицы; кардамону дай кипѣть полчаса, процѣди сквозь салфетку, разлей въ формы.

60-е. *Лимонное желе.* Развари 8 лотовъ осетроваго клею въ штофѣ воды, процѣди сквозь салфетку. Сотри на сахаръ цедру съ восьми или десяти лимоновъ, выжми сокъ, положи по вкусу сахару, смѣшай вмѣстѣ съ клеемъ, прокипяти хорошенько, процѣди сквозь салфетку, разлей въ формы, поставь въ холодное мѣсто.

61-е. *Желе, въ видѣ ветчинныхъ ломтиковъ.* Приготовь желе изъ бѣлаго вина, подцвѣти канцелярнымъ сѣмянемъ, или другимъ чѣмъ безвреднымъ, чтобъ было темнокраснагоцвѣта, процѣди сквозь салфетку, вылей въ глубокую посудину, поставь въ погребъ. Когда желе хорошо застынетъ, налей на него слой бланманже, толщиною въ палецъ, и застуди

также. Потомъ распусти лотъ клею въ стаканѣ воды, когда разварится, прибавь шоколаду, пропусти сквозь салфетку, налей на бланманже, застуди. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, опусти форму въ теплую воду, чтобъ лучше отстало отъ формы, выложи желе, нарѣжь ломтиками, уложи на блюдо.

62-е. *Желе изъ вина.* Всякое желе дѣлается съ осетровымъ клеемъ, или замѣняютъ клей оленьимъ рогомъ. Клей или оленій рогъ, лучше разваривать отдѣльно, и процѣдивъ, класть уже въ желе. На штофъ вина, нужно положить четверть фунта клею, или полфунта оленьяго рога, такъ, чтобъ развареннаго было 3 стакана. Когда клей уже готовъ, смѣшай съ виномъ, прибавь по вкусу сахару, положи немного корицы, выжми сокъ изъ четырехъ лимоновъ, поставь на огонь. Взбей 8 яичныхъ бѣлковъ, выложи въ кипящее желе, сливай ложкой до тѣхъ поръ, пока сдѣлается прозрачно. Тогда сними съ огня, влей ложку холодной воды, дай отстояться, процѣди сквозь салфетку разлей въ формы.

63-е. *Желе изъ разныхъ ягодъ.* На фунтъ ягоднаго морсу положи полтора фунта сахару: вари, снимая сверху пѣну; когда сокъ

уварится и пѣна не будетъ всплывать на верхъ, сними съ огня, простуди, разлей въ бутылки, хорошо закупорь, поставь въ погребъ. Возьми стаканъ вышеупомянутаго соку, развари лотъ осетроваго клею, процѣди, смѣшай съ ягоднымъ сокомъ. Прибавь туда же стаканъ рейнвейну, сокъ изъ одного лимона, сахару по вкусу, дай прокипѣть хорошенько, процѣди сквозь салфетку, разлей въ фарфоровыя блюдцы, застуди, подавай не снимая съ блюдцовъ.

64-е. *Компотъ изъ яблоковъ и грушъ*. Вычисти яблоки, вынь изъ нихъ средину, сдѣлай слѣдующій сыропъ: на фунтъ сахару, 3 чашки воды, полстакана винограднаго вина, сокъ изъ одного лимона, немного корицы. Сыропу надобно приготовить столько, чтобъ онъ покрылъ яблоки, потомъ хорошо уварить. Когда яблоки поспѣютъ, вынуть ихъ изъ сыропа, и сыропъ процѣдить сквозь сито, и еще варить, пока не сдѣлается довольно густъ; наконецъ уложивъ яблоки на блюдо, облить сыропомъ. Такимъ образомъ варится компотъ изъ грушъ, съ тою только разницей, что груши сначала надобно варить съ полчаса въ водѣ, откинуть на сито; когда стечетъ

вода, положить въ сыропъ, и варить какъ сказано.

65-е. *Мармеладъ изъ померанцовыхъ цвѣтовъ*. Возьми фунтъ померанцовыхъ цвѣтовъ, обрѣжь у листьевъ стебельки, т. е. которыми они прикрѣплялись, положи въ хододную воду, поставить на огонь, прибавь сокъ отъ двухъ лимоновъ, вари, пока цвѣты будутъ мягки. Потомъ откинь на сито, и выполоскавъ въ свѣжей водѣ, толки въ ступкѣ, пока превратятся въ тѣсто. Наконецъ распусти $2^1/_2$ фунта сахару, положи въ него померанцовое тѣсто, прокипяти. Можно также прибавить яблочнаго желе, но это надобно дѣлать не снимая тазика съ огня; прибавить желе полфунта.

66-е. *Пирожное*. Возьми три четверти фунта русскаго масла, фунтъ лучшей крупичатой муки, мѣшай до тѣхъ поръ, пока будетъ отставать отъ ложки. Потомъ возьми 8 яицъ и фунтъ толченаго сахару, три, пока сдѣлается густо: тогда прибавь чашку мелкой коринки и мушкатнаго цвѣта, смѣшай вмѣстѣ съ масломъ и мукой, подкладывая постепенно, пока все превратится въ однообразную массу. Тогда разлей въ приготовленныя

коробочки, наливая не болѣе, какъ по половинѣ, поставь въ печь.

67-е. *Абрикосовый мармеладъ.* Возьми самыхъ спѣлыхъ абрикосовъ, разрѣжь пополамъ, вынь косточки, и нарѣжь ломтиками. Потомъ насыпь въ глиняную чашку слой толченаго и просѣяннаго сахару, на сахаръ рядъ абрикосовъ, на абрикосы насыпь опять слой сахару и продолжай такъ укладывать до верху сосуда, стараясь, чтобы верхній слой былъ сахару. Потомъ поставь чашку съ абрикосами въ погребъ и оставь до другаго дня. На другой день выложи въ тазикъ и вари. Когда абрикосы поспѣютъ, разлей въ тарелки. На одинъ фунтъ абрикосовъ, кладутъ полфунта сахару. Также, разбивъ абрикосовыя косточки, вынимаютъ ядра и кладутъ, когда варятъ абрикосы. Но сначала снимаютъ съ зеренъ кожицу

68-е. *Пирожное изъ сливокъ.* Возьми три стакана хорошаго цѣльнаго молока, 9 яичныхъ желтковъ, цедру съ одного лимона, осьмушку сахару, и столько муки, чтобъ было густо какъ тѣсто для блиновъ. Смѣсь эту хорошенько побей мутовкой, потомъ вылей въ кастрюлю, и вари безпрестанно мѣшая пока она погустѣетъ. Тогда вылей на блю-

до, дай совсѣмъ остынуть, нарѣжъ полосокъ, обваляй въ яичномъ бѣлкѣ, и въ мѣлко изтолченныхъ и просѣянныхъ сухаряхъ, изжарь въ маслѣ. Подавая на столъ, посыпь сахаромъ съ корицей.

69-е. *Митавскія конфекты.* Возьми шесть золотниковъ гуми драганту, намочи въ чайной чашкѣ воды, дай мокнуть 24 часа. Потомъ выложи на столъ, прибавь самаго лучшаго сахару, изстолченнаго и просѣяннаго столько, чтобъ вышло густое тѣсто, положи какихъ хочешь духовъ, напримѣръ: лимоннаго, гвоздичнаго или бергамотоваго масла надѣлай изъ тѣста какихъ угодно фигуръ, положи на листъ бумаги, высуши въ вольномъ духу.

70-е. *Макароны.* Очисти фунтъ сладкаго миндалю, истолки съ четырьмя яичными бѣлками не слишкомъ мѣлко, прибавь фунтъ мѣлко истолченаго сахару, выложи на листъ, пригладь, потомъ нарѣжъ ножикомъ кусочковъ не болѣе грецкаго орѣха, или продолговатыхъ полосокъ, уложи на листъ бумаги, намазанный масломъ, посыпь сахаромъ, посади въ вольный духъ, но чтобы въ печи было довольно жарко. Если хотятъ въ кусочки положить варенья, тогда ихъ садятъ не

на бумагѣ, а на облаткахъ которое приготовляются такимъ маиеромъ: замѣси прѣсное тѣсто, какъ для постной лапши, раскатай также точно, высуши въ легкомъ духу, нарѣзавъ кружечковъ рюмкой. На эти облатки положи макароны, сдѣлай въ срединѣ палочкой дырку.

71-е *Лимонныя конфекты.* Изшинкуй четверть фунта сладкаго миндалю и двѣнадцать горькихъ миндалей; изруби осьмушку апельсинной корки, вареной въ сахарѣ; сотри съ четырехъ лимоновъ на сахаръ цедру, и изъ трехъ лимоновъ выжми сокъ, прибавь два яичныхъ бѣлка, толченаго сахару. Бѣлки, сокъ изъ лимоновъ, толченый сахаръ и сахаръ съ цедромъ хорошенько сотри, потомъ положи миндаль и апельсинную корку, размѣшай. Приготовь облаткн, какъ сказано въ макаронахъ, и на нихъ положи съ чайной ложки маленькія горки, и въ самомъ вольномъ духу испеки, чтобъ они остались бѣлыми. Держать ихъ должно въ сухомъ мѣстѣ.

72-е. *Сахарные вѣнчики.* На фунтъ самой лучшей сухой муки, возьми полъ-фунта сахару, полъ-фунта хорошаго чухонскаго масла, семь яичныхъ желтковъ и два цѣлыхъ

яица, замѣси тѣсто. Изъ этаго тѣста надѣлай вѣнчиковъ, обваляй въ яичномъ бѣлкѣ и крупно толченомъ сахарѣ, положи на обладки (смотри макароны), посади въ печь, дай зарумяниться, положи въ средину смородиннаго или малиннаго желею.

73-е. *Консервъ изъ розъ.* Увари сахаръ до такой густоты, что когда возьмешь на ложку онъ будетъ тянуться. На фунтъ такого сахару, положи четыре золотника розоваго цвѣту, мѣлко изрѣзаннаго, когда розы соединятся съ сахаромъ, выложи консервъ въ бумажную форму, застуди, раздѣли на произвольное число частей. Если консервъ изъ алыхъ розъ, то въ сахаръ прибавь кошенили, а когда изъ бѣлыхъ, то лимоннаго соку.

74-е. *Облатки для пирожнаго.* Нѣкоторыя пирожныя накладываются на облатки, тѣсто для этихъ облатокъ приготовляется такимъ образомъ; взбей восемь яицъ, положи въ нихъ полфунта толченаго сахару, по немногу толченой корицы, гвоздики мушкатнаго цвѣту, хорошей крупичатой муки столько, чтобы вышло тѣсто, которое можно разскатывать. Потомъ разскатай толщиною въ обухъ столоваго ножа, нарѣжъ небольшими квадрадцами, или рюмкой нарѣжъ кружеч-

ковъ, положи на бумагу, посади въ печь, въ самой вольной духъ.

МОРОЖЕНОЕ.

1-е. *Мороженое изъ сливокъ съ ванилью.* Возьми полтора стакана густыхъ сливокъ, сбей въ пѣну. Полфунта сахару, распусти въ стаканѣ воды, положи въ сахаръ, завязавъ въ холстину, мелко изрѣзанную палочку ванили. Сбей вѣничкомъ 11 желтковъ и два цѣлыхъ яица. Сахаръ выложи въ муравленый горшокъ, поставь въ кипящую воду, выложи туда желтки, бей вѣничкомъ до густой пѣны; когда будетъ горячо, вынь горшокъ изъ воды, продолжай бить пока остынетъ, выложи туда же сбитыя сливки, вынь ваниль выложи въ форму, поставь въ ледъ, оставь тамъ три часа.

2-е. *Мороженое изъ плодовъ.* Сдѣлай изъ сахару сыропъ, довольно густой. Притотовь морсу изъ клубники, малины, вишенъ или другихъ ягодъ, положи столько въ сахаръ соку, чтобъ было сладко, влей въ форму, поставя въ ледъ, верти до тѣхъ поръ, пока замерзнетъ. Чтобъ лучше и скорѣе замерзло,

обсыпь ледъ солью съ селитрой. Потомъ, когда хорошо замерзнетъ, перемѣшай ложкой.

3-е. *Ананасное мороженое.* Изотри ананасъ на теркѣ, потомъ вари десятокъ яблоковъ въ водѣ, чтобъ осталось соку полштофа, облей имъ ананасъ, процѣди сквозь сито выжми туда же сокъ изъ восьми лимоновъ, накрой, дай стоять часъ. Прибавя густаго сыропу по вкусу, заморозить въ формѣ, перетереть ложкой.

4-е. *Порошокъ для лимонаду.* Сотри на сахаръ съ 12 лимоновъ цедру, а сокъ изъ нихъ выжми сквозь салфетку, смѣшай вмѣстѣ сокъ и цедру, прибавь толченаго сахару, чтобъ сокъ былъ густъ. Потомъ поставь на умѣренный огонь. мѣшай ложкой, пока весь сахаръ распустится. Наконецъ выложи въ бумажныя коробочки, высуши хорошенько, истолки въ порошокъ, положи въ банку, или ящикъ, обложенный бумагою. На стаканъ воды, довольно положить двѣ чайныхъ ложки порошку.

5-е. *Лимонадъ.* Возьми десять лимоновъ, сотри съ нихъ на сахаръ цедру, выжми сокъ, а корку лимонную положи въ кастрюлю, налей по пропорціи водой, повари нѣсколько времени, процѣди. Потомъ влей этой воды

на сахаръ съ цедрой три чашки чайныхъ, прибавь еще четыре фунта сахару, вари какъ обыкновенный сыропъ. Когда будетъ готовъ простуди, слей въ бутылку.

6-е. *Миндальное тѣсто для оршаду.* Возьми фунтъ сладкаго и ядеръ 15 горькаго миндалю, очисти, выполощи въ холодной водѣ, вытри полотенцомъ. Потомъ истолки мягко, чтобъ было какъ тѣсто, подливая по немногу померанцовой, или розовой воды, иначе миндаль замаслится. Когда перетолчешь весь миндаль, положи въ миндальное тѣсто полфунта толченаго сахару, хорошенько вымѣси, сложи въ стеклянную банку, обвяжи бумагой. Тѣсто это, можетъ быть сохраняемо цѣлый годъ безъ всякой порчи. Когда нужно приготовить оршадъ, возьми кусокъ тѣста, смотря потому сколько хочешь приготовить оршаду, разведи переварною водою, процѣди сквозь салфетку.

7-е. *Порошекъ для оршаду.* Возьми сладкаго миндалю полтора фунта, горькаго полъфунта, вычисти, истолки до мягка, разведи двумя стаканами воды, а во время толченья, подливай по немногу померанцовой воды, процѣди сквозь салфетку, остатки крѣпко выжми. Потомъ возьми фунтъ съ четвертью

сахару, сдѣлай изъ него сыропъ, смѣшай съ миндальныхъ молокомъ, вари мѣшая лопаткою, пока сварится и будетъ густъ; тогда вылей на блюдо, высуши, истолки въ порошекъ.

ОТДѢЛЕНІЕ III.

РЫБНЫЙ СТОЛЪ.

—

1-е. *Щи.* Взять кислой капусты, смотря по величинѣ горшка, искрошить въ нее луковицу, положить немного муки, поджарить съ постнымъ масломъ, налить рыбнымъ бульономъ, а потомъ поджарить рыбу, какая случится, опустить во щи и дать уварится, Можно варить кислыя щи изъ осетровой головы, для чего надобно взять часть свѣжей осетровой головизны, сварить, отобрать кости и хрящи, а хорошія мѣста изрѣзать въ куски; бульонъ процѣдить, налить имъ капусту, поджаренную съ лукомъ, подправить мукой, и когда капуста уварится, положить головизну. Также варятъ щи съ осетриной;

разрѣзавъ и вымывъ ее хорошенько, положить во щи, когда капуста готова.

2-е. *Бураки.* Ихъ можно варить изъ свѣжей свеклы и квашеной, но кажется, лучше идетъ къ рыбѣ квашеная. Взять, сколько нужно, квашеныхъ бураковъ, изшинковать, прибавить луку, налить водой или бульономъ, и дать укипѣть; поджаривъ рыбу, опустить въ бураки, или положить въ нихъ осетрины.

3-е. *Супъ изъ осетровыхъ потроховъ.* Взять потроха, вычистить, обдать кипяткомъ; потомъ налить водою, варить и когда довольно укипятъ, положить кореньевъ и фаршу и подправить мукой.

4-е. *Уха.* Налить въ кастрюлю воды, и когда закипитъ положить кореньевъ, дать кипѣть съ полчаса, а потомъ приготовленную для ухи рыбу, опустить въ воду и дать ей хорошо увариться.

5-е. *Супъ съ фаршемъ.* Можно варить его изъ судаковъ, щуки, харіузовъ, сиговъ и омулей. Снявъ съ рыбы кожу, выбрать кости, истолочь въ ступѣ деревянной, или на столѣ избить скалкою, прибавить бѣлаго хлѣба, посолить и надѣлать небольшихъ шариковъ. Кости, голову и кожу отъ рыбы положить въ кастрюльку и варить; потомъ, процѣдя бу-

льонъ, положить кореньевъ и рису чайную чашку, а когда уварится, положить фаршъ и дать прокипѣть, чтобы шарики поспѣли.

6-е. *Уха изъ стерляди.* Взять мелкой рыбы, сварить бульонъ, процѣдить, положить въ него разныхъ кореньевъ, лавроваго листа, луку, лимонъ нарѣзанный кружками, и опустить стерлядь, изрѣзанную звѣньями, дать прокипѣть, снять пѣну, а кому угодно, то можно прибавить фаршу и мадеры, или другаго вина, стаканъ.

7-е. *Уха изъ стерляди съ фаршемъ.* Вычисти ершей и пискарей, перемой, налей холодной водой, поставь варить; положи луку, лавроваго листу, немного гвоздики, посоли, пѣну снимай шумовкой, когда поспѣетъ процѣди сквозь салфетку. Потомъ очисти пять антоновскихъ яблоковъ, изшинкуй, положи въ кастрюлю, прибавь половину изрѣзаннаго французскаго хлѣба, влей немного бульону развари, протри сквозь сито, выложи въ приготовленную кастрюлю, налѣй бульономъ, размѣшай, чтобы не было комковъ, поставъ варить, снимай тщательно пѣну. Выпотрошенную стерлядь нарѣжъ звѣньями, перемой въ холодной водѣ, вытри салфеткой, опусти въ бульонъ, дай вскипѣть, пѣну снимай. Наконецъ положи нашинкованныхъ и отваренныхъ въ водѣ кореньевъ, капорцовъ, оливокъ, влей винограднаго вина, надѣлай изъ бѣлаго и зеленаго (*) фарша шариковъ и нарѣжъ продолговатыхъ кусочковъ, вскипяти одинъ разъ, положи въ уху, повари сними пѣну, посыпь зеленымъ мѣлко изкрошеннымъ укропомъ.

8-е. *Борщъ.* Нашинкуй бѣлой капусты, свеклы, моркови, разныхъ кореньевъ, луку, поджарь все это въ маковомъ маслѣ; положи немного муки, налей рыбнымъ бульономъ, прокипяти, заправъ кислыми щами, положи лавроваго листу. Потомъ вычисти и выпотроши карасей, перемой въ холодной водѣ, надрѣжъ каждаго поперегъ, посоли, посыпъ перцомъ, обваляй въ мукѣ, обжарь въ маковомъ маслѣ, разрѣжь пополамъ. Минутъ за десять передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, опусти жареныхъ карасей въ борщъ. посоли по пропорціи, посыпь зеленаго мѣлко изрѣзаннаго укропу.

9-е. *Пельмени изъ рыбы.* Взять стаканъ воды холодной, ложку масла орѣховаго, или

(*) Зеленый фаршъ дѣлаютъ изъ бѣлаго, примѣшивая вареннаго шпинату.

маковаго, немного соли и замѣсивъ тѣсто, разсучить въ тонкіе сочни, вырѣзать рюмкою кружечки, положить на нихъ фаршъ, приготовленный слѣдующимъ образомъ: снявъ съ рыбы кожу и выбравъ кости, избить хорошенько, положить ложку или двѣ масла постнаго, луку, перцу, и сдѣлать маленькіе пирожки. Бульонъ отварить изъ мелкой рыбы, процѣдить, дать закипѣть ключемъ, положить приготовленные пирожки и прокипятить хорошенько, чтобы не были сыры.

10-е. *Супъ раковый.* Вымывъ хорошенько, въ двухъ или трехъ водахъ раковъ, положить въ горшокъ, или чугунъ, налить водою, такъ, чтобы она покрывала раковъ, и поставить вариться. Когда будутъ готовы, бульонъ слить; раковъ откинуть на рѣшето обчистить шейки, отнять верхніе черепки, и сваривъ въ водѣ просо, или рисъ, положить въ него масла а раковыя шейки, изрубивъ, перемѣшать съ нимъ, прибавивъ мелко изрубленнаго зеленаго луку, укропу, и начинить раковыя скорлупки, складывая по двѣ. Раковый отваръ налить въ кастрюлю, положить въ него разныхъ кореньевъ, поставить вариться, и когда закипитъ, опускать въ него начиненныхъ раковъ. Иногда, чтобы наварнѣе былъ

супъ, вычистивъ шейки и отобравъ верхніе черепки, клешни и все остальное, толкутъ въ ступѣ и положивъ въ бульонъ, гдѣ варились раки, даютъ кипѣть часъ или болѣе; потомъ процѣдивъ, поступаютъ, какъ сказано выше.

11-е. *Еще раковый супъ.* На 6-ть особъ, надобно взять 30 раковъ, хорошенько вымыть, сварить въ говяжьемъ бульонѣ, клешни и шейки вычистить, а изъ остальнаго вынуть желчь и кишки, истолочь въ ступкѣ. Потомъ растопить кусокъ масла, положить въ него толченыхъ раковъ, немного поварить, процѣдить сквозь салфетку, а выжимки положить въ бульонъ, въ которомъ варились раки, дать, хорошенько прокипѣть. Раковое масло разогрѣть, положить въ него двѣ ложки муки, стереть, дать немного покипѣть, наблюдая, чтобъ только масло незарумянилось, налить бульономъ, въ которомъ варились раки, процѣдить сквозь сито, положить въ бульонъ раковыя вычищенныя клешни и шейки, подавать съ поджареннымъ бѣлымъ хлѣбомъ

12-е. *Московская солянка изъ осетрины.* Нарѣжъ небольшими кусочками сколько угодно осетрины, вымой оную почище. Потомъ

возьми кислой шинкованной капусты, изшинкуй двѣ луковицы, положи вмѣстѣ съ капустой въ кастрюлю, влей двѣ ложки маковаго масла, поджарь хорошенько, подправь по пропорціи мукой, налей бульономъ. Наконецъ положи изрѣзанную рыбу и полфунта хорошей зернистой икры, размѣшай все это хорошенько, прибавь лавроваго листу, толченаго перцу, мушкатнаго орѣшка, вари до спѣлости. Передъ обѣдомъ разогрѣй чистую сковороду, вылей на нее солянку.

13-е. *Солянка изъ щуки.* Взять шинкованной, или рубленой, кислой капусты, искрошить луковицу, положить ложку масла, стереть, выложить на глубокую сковороду, подлить стаканъ квасу, поставить въ вольную печь, мѣшать, чтобы не пригорѣло. Свѣжепросольную щуку обвалять въ мукѣ съ масломъ, поджарить, положить въ капусту; если мало бульону, подлить сколько нужно рыбнаго бульону, квасу или воды, посыпать немного перцомъ, поставить въ печь и дать хорошенько упрѣть. Солянку можно дѣлать изъ всякой соленой рыбы; надобно только намочить ее съ вечера, и потомъ поступать, какъ сказано выше.

ХОЛОДНЫЯ РЫБНЫЯ БЛЮДА.

1-е. *Стерлядь.* Вычистивъ, вымыть; нарѣзать кружками луку, лимона, огурцовъ; взять перцу зернами, гвоздики, лавроваго листа, уксусу смѣшавъ пополамъ съ водою, столько чтобы покрыло рыбу. Сначала уксусъ, смѣшанный съ водою, вылить въ кастрюлю, положить туда приготовленные огурцы, лимонъ, лукъ и пряности; посоливъ немного, дать кипѣть полчаса; потомъ положить стерлядь и дать ей вариться до спѣлости. Когда будетъ готова рыба, можно влить стаканъ винограднаго вина и дать одинъ разъ прокипѣть; выложить стерлядь на блюдо, подлить бульономъ, въ которомъ она варилась, и облить огурцами, лукомъ, лимономъ и пряностями, варевыми вмѣстѣ съ нею.

2-е. *Осетрина.* Варятъ свѣжую такъ же, какъ стерлядь. Приготовляя разварнаго судака, поступать, какъ со стерлядью, но только не класть уксусу.

3-е. *Соленая рыба.* Къ вареной подаютъ горчицу, уксусъ, хрѣнъ и ботвинье, которое приготовляютъ разными манерами: взять хорошо перебранной зелени, какой угодно, шпината, щавеля, свекольнаго листа, сварить въ

*

водѣ, откинуть на сито, и когда простынетъ, изрубить мѣлко, развести хорошимъ квасомъ, положить свѣжихъ огурцовъ, мѣлко искрошенныхъ, укропу, и если есть раки, то вычиститвъ шейки и клешни, можно также положить въ ботвинье,

Ботвинье, приготовленное другимъ maнеромъ. Сварить свѣжей свеклы, и вычиститвъ изрубить съ лукомъ, прибавить мѣлко искрошенныхъ, свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, укропу, раковыхъ шеекъ, и развести хорошимъ квасомъ.

Русское ботвинье. Когда дѣлаютъ квасъ, отбавить густаго перваго сусла и запустить приголовкомъ; когда начнетъ бродить, взять зелени, или свекольнаго листа, сварить, откинуть на сито, выжать воду, мѣлко изрубить, положить и дать бродить сутки; когда будетъ готово, то вынести кадочку съ ботвиньемъ на ледъ; при употребленіи взявъ сколько нужно ботвинья, класть въ него огурцовъ, укропу или зеленаго луку.

4-е. *Тѣльное.* Снявъ съ рыбы кожу и выбравъ кости, избить, положить немного соли сдѣлать продолговатую лепешку, начинить вареной мѣлко изрубленной вязигой, или фаршемъ изъ того же тѣльнаго, поджареннаго

съ лукомъ и изрубленнаго: потомъ защипать, скатать продолговатымъ рулемъ. опустить въ кипящій бульонъ, а чтобы не развалилось, завернуть въ чистую холстину; когда будетъ готово, вынувъ остудить, нарѣзать кружками и уложить на блюдо.

5-е. *Рыба подъ соусомъ.* Сваривъ ее съ солью, выложи на блюдо; положи кругомъ капорцовъ, маслинъ, картофеля, изрѣзаннаго кусочками: возьми 4 или 5 желтковъ яичныхъ и двѣ ложки масла прованскаго, сбей вмѣстѣ, прибавь чайную ложку мѣлко истолченнаго сахару; когда будетъ соусъ густъ и побѣлѣетъ, облей имъ приготовленную рыбу. Съ этимъ соусомъ можно приготовлять сиговъ, налимовъ, судаковъ, окуней, стерлядь и свѣжую осетрину.

6-е. *Галантиръ.* Всякую крупную рыбу можно заливать въ галантиръ, который для рыбы дѣлается слѣдующимъ образомъ: сваривъ рыбу для заливки, въ бульонъ положи гвоздики, перцу, лавроваго листа, стаканъ винограднаго вина, чайную чашку уксусу: разварi особенно восьмушку или четверть фунта осетроваго клею, смотря по количеству, сколько хочешь приготовлять галантира; вылей клей въ бульонъ, положи четверть фунта

икры свѣжей. лимонъ, изрѣзанный кусочками, подцвѣти пересженымъ сахаромъ, поставь на плиту, взбивай вѣничкомъ и кипяти до тѣхъ поръ, пока будетъ чистъ; тогда отставь отъ жара, накрой, дай постоять четверть часа, и пропусти сквозь салфетку, а если онъ будетъ не совершенно чистъ, снова пропусти сквозь салфетку, повторяя до тѣхъ поръ, пока совершенно очистится. Очищеннаго галантира влей въ кастрюльку, или форму, застуди, и по застуженному обложи капорцами, оливками, зеленой петрушкой, вареной морковью, залей жидкимъ галантиромъ и снова застуди, а потомъ положи рыбу, опять залей и дай застынуть. Надобно оставить немного галантира, застудивъ его въ особенной посудинѣ, и когда подавать къ столу, опусти форму въ теплую воду, выложи галантиръ на блюдо и убери оставленнымъ галантиромъ, лимономъ и зеленью.

7-е. Вообще рыбу можно приготовлять разными манерами. Такъ, напримѣръ, сваривъ, залей галантиромъ, или приготовь подъ соусомъ, или сдѣлай разварную, выложи на блюдо, и убери огурцами, лимономъ и вязигой. Подавать къ столу можно съ горчицей, хрѣномъ, уксусомъ, лимоннымъ сокомъ, а кому

угодно то можно подавать къ холодной рыбѣ ботвинье.

8-е. *Винегретъ.* Можно дѣлать его изъ всякой рыбы; изжаривъ и очистивъ ее отъ костей, уложить на блюдо, убрать свеклой, картофелемъ, солеными огурцами, лимонами, капорцами, маслинами, и если случится галантиръ, обложить имъ самый верхъ, нарѣзавъ тоненькихъ пластинокъ, или изрубивъ ножикомъ, обсыпать. Обливку для винегрета приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: взять столовую ложку прованскаго масла, чайную чашку уксусу, чайную ложку горчицы, сбить все вмѣстѣ, положить немного соли и облить винегретъ.

9-е. *Головизна холодная.* Сваривъ осетровую голову, свѣжую или соленую, выложить на блюдо, обобрать кости, разрѣзать на куски, взять капусты свѣжей, нашинковать, обдать кипяткомъ, откинуть на сито и дать стечь водѣ. Когда вода стечетъ, положить въ кастрюлю, обжарить съ масломъ и обложить ею головизну. Также обкладываютъ кислою шинкованною капустою, сырою, или поджаривъ ее въ маслѣ.

10-е. *Вязига на холодное.* Намочивъ вязигу съ вечера въ холодной водѣ, сварить и

выложить въ чистую холодную воду; посоливъ немного, дать постоять, изрѣзать ножницами въ куски, въ вершокъ длиною. и каждый кусочикъ, надрѣзавъ немного съ обѣихъ концовъ, выложить на блюдо.

11-е. *Кулебяка.* Кулебяку подаютъ на завтракъ, или за столомъ, въ нѣкоторыхъ мѣстахъ передъ горячимъ, и тогда къ кулебякѣ подаютъ ботвинье, а иногда къ горячему и послѣ него. Вообще, это любимое блюдо всѣхъ сословій, а потому опишу я разные роды кулебякъ. Скоромныя кулебяки дѣлаютъ слѣдующимъ образомъ: взять сдобнаго, кислаго тѣста, раскатать въ такую величину, какую хочешь сдѣлать кулебяку, и дать немного разойдтиться. Начинку можно дѣлать разную, кто какую любитъ: 1, сварить вязигу, мѣлко изрубить, перемѣшать съ мѣлко изрубленными яицами, положить по пропорціи растопленнаго коровьяго масла и немного соли, и хорошенько перемѣшать. 2, сварить въ водѣ рисъ и откинуть на сито; круто свареныя яицы изрубить и перемѣшать съ рисомъ, положивъ растопленнаго масла и соли. 3, взять тѣльное изъ рыбы, поджарить на сковородѣ, изрубить, и перемѣшавъ съ яицами, положить масла. Рыбу въ кулебяку можно класть

какую угодно, или какая случится, осетрину, бѣлорыбицу, нельму, тайменя, сига, судака, угрей, семгу, но всего лучше свѣжая или малосольная осетрина и нельма. Въ Россіи по большой части дѣлаютъ кулебяку съ семгой. Взявъ рыбу, если это осетрина, вымыть, снять кожу и нарѣзать небольшими кусками; тѣсто, приготовленное для кулебяки, раскатать толщиною въ палецъ, положить на желѣзный листъ, насыпать начинки, какой угодно, изъ описанныхъ выше, толщиною въ палецъ, а потомъ положить рыбу; если рыба свѣжая, то посыпать солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ, а когда начинка изъ вязиги, или тѣльнаго, то сверхъ рыбы насыпать ее тоже въ палецъ толщиною, потомъ защипать кулебяку, обмазать яицами, обсыпать сухарями и посадить въ печь. Постная дѣлается слѣдующимъ образомъ: начинку можно дѣлать изъ тѣльнаго, поджареннаго въ постномъ маслѣ, прибавя мѣлко изрѣзаннаго луку, перцу, соли, мушкатнаго орѣшка, вязиги, изрубленной мѣлко, и масла. Рыбу, какъ сказано, изрѣзать кусками, если это осетрина, бѣлорыбица, нельма, семга, а если сигъ или судакъ, то отрѣзать голову и хвостъ, спинную кость вынуть, но не сни-

мать кожи. Если дѣлаете кулебяку изъ угря, то его надобно отварить въ соленой водѣ, содравъ прежде кожу, и раскатавъ тѣсто, наложить начинку, а потомъ положить угря, засыпать начинкою, защипать и посадить въ печь. Можно дѣлать кулеляку еще слѣдующимъ образомъ: взять круто свареной гречневой каши, поджарить съ постнымъ масломъ, прибавить мѣлко изкрошеннаго луку, раскатать тѣсто, положить кашу, а на нее класть рыбу, посыпать перцомъ, мушкатнымъ орѣхомъ, и лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ, потомъ защипать и посадить въ печь. Дѣлать отличную кулебяку должно слѣдующимъ образомъ: если надобно скоромную. то приготовить, какъ сказано выше, тѣльное съ яицами, положить на раскатанное тѣсто, уложить малосольною осетриною, засыпать вязигой съ яицами, и сверху положить свѣжую нельму, или семгу, нарѣзанную пластинами, толщиною въ палецъ, и опять засыпать вязигой съ яицами, защипать, и посыпавъ сухарями, посадить въ печь. Можно также дѣлать и постную кулебяку, но тогда въ начинку употреблять вязигу, перемѣшанную съ тѣльнымъ, и рыбу свѣжую и соленую, какъ выше описано. Если рыба очень солона, то вымывъ ее

чисто, накануне положить въ квасъ, а по утру обмывъ въ водѣ, откинуть на сито, чтобы стекла вода. Къ кулябякамъ подаютъ иногда ботвинье. Кромѣ тѣхъ, которыя описаны выше, можно дѣлать ботвинье изъ свѣжей свеклы, слѣдующимъ образомъ: сваривъ свеклу, изрубить мѣлко съ лукомъ (лучше если можно положить зеленаго луку), прибавить соленыхъ, или смотря по времени года, свѣжихъ огурцовъ, развести хорошимъ квасомъ, посолить и дать постоять часа два; можно положить, если есть зеленаго укропа. Ботвинье, такимъ образомъ приготовленное, подается къ кулебякѣ и къ рыбѣ.

12-е. *Приготовленіе икры.* Черная: изъ осетрины, бѣлужины, стерляди, и красная: изъ сиговъ, щуки, харіузовъ омулей, подаются на завтракъ и въ обѣдъ, съ зеленымъ, или съ рѣпчатымъ лукомъ, посыпанныя перцомъ. О приготовленіи и сохраненіи икры, будетъ сказано въ статьѣ о заготовленіи припасовъ.

13-е. *Навага подъ галантиромъ.* Снявъ съ наваги кожу, выпотроши, перемой, посоли, посыпь перцомъ, перетри салфеткой; обваляй въ клерѣ (*) и тертомъ бѣломъ хлѣбѣ, об-

(*) Смотри: *Клеръ.*

жарь въ орѣховомъ маслѣ; простуди. Потомъ залѣй дно кастрюли галантиромъ, убери лимономъ, раковыми шейками, зеленью, положи сверхъ уборки навагу, залей галантиромъ, чтобы наваги не было видно, застуди. Когда галантиръ хорошо застынетъ, тогда опусти кастрюлю въ кипятокъ, подержи немного чтобъ она нагрѣлась, выложи на круглое блюдо, кругомъ убери разными штучками вырѣзанными изъ галантира. Къ этому подаютъ слѣдующій соусъ: возьми горчицы, прованскаго масла, соли, сахару, сотри хорошенько, разведи уксусомъ пополамъ съ виноградным виномъ.

14-е. *Фаршированная щука.* Вычисти щуку, разрѣжь вдоль спины, выбери кости, посоли, посыпь перцомъ. Потомъ приготовь фаршъ: выбравъ изъ судака кости, изруби, поджарь въ маковомъ маслѣ, и еще хорошенько поруби; полфунта шарлотъ мѣлко изруби, обжарь въ маслѣ, смѣшай вмѣстѣ съ фаршемъ, положи зеленаго укропу, соли, перцу, ложки двѣ бульону, или ложку густыхъ кулей, (*) начини фаршемъ щуку, заверни въ салфетку, обвяжи нитками, положи

(*) Смотри: *Кулисъ.*

въ кастрюлю, прибавь разныхъ кореньевъ, луку, лавроваго листу, налей бульономъ, поставь вариться. Когда щука будетъ готова, возьми изъ подъ нее бульону, подправь кули, влей рюмку малаги, положи капорцовъ, шинкованныхъ и поджаренныхъ въ маслѣ трюфелей, выдави сокъ изъ лимона, подцвѣти пересженымъ сахаромъ. Щуку уложивъ на блюдо облей соусомъ.

15-е. *Винегретъ изъ тѣльнаго.* Сними съ судака кожу, выбери кости, изруби, потомъ истолки въ ступкѣ, чтобъ было мягко какъ тѣсто, прибавь размоченнаго и досуха выжатаго бѣлаго хлѣба, орѣховаго масла, соли, перцу, еще потолки, сдѣлай продолговатую рулету, положи на глубокую сковороду въ масло, покрой сверху бумагой, намазанной масломъ, поставь въ печь, когда поспѣетъ остуди. Нарѣзавъ тѣльнаго тоненькими ломтиками, прибавь жареной рыбы, изъ которой выбраны кости, смѣшай вмѣстѣ, уложи кругомъ блюда бортикомъ. Потомъ возьми горчицы и прованскаго масла, сотри хорошенько ложкой, прибавь сахару и соли, разведи уксусомъ, облей винегретъ. Сверху убери солеными лимонами, мочеными сливами, мочеными яблоками, фигурно нарѣзанными и

оливками. Наконецъ изрубивъ галантиру, положи въ средину винегрета; также нарѣжъ изъ галантиру разныхъ штучекъ обложи оными.

16-е. *Судакъ подъ галантиромъ.* Вычистивъ и выпотрошивъ судака, свари; когда будетъ готовъ, разними вдоль на двѣ половины, вынь спинную кость, остуди. Потомъ залей чистымъ галантировъ длинное блюдо, дай застыть. Между тѣмъ влей въ кастрюлю галантиру, сбивай на льду лопаткой, прибавь прованскаго масла, горчицы, уксусу, соли, немного сахару; когда собьешъ, положи судака на залитое галантиромъ блюдо, облей сбитымъ галантиромъ, убери огурчиками, оливками, капорцами, раковыми шейками, зеленью, сверху залей чистымъ галантиромъ.

СОУСЫ.

1-е. *Соусъ изъ тѣльнаго.* Взявъ рыбу, какая случится, снять съ нея кожу, выбрать кости и бить въ деревянной чашкѣ, нарочно сдѣланною колотушкою; когда будетъ мягка, какъ тѣсто, положить размоченнаго въ холодной водѣ и крѣпко выжатаго хлѣба, смотря по количеству рыбы, ложку орѣхова-

го масла, и если на масляницѣ, или столъ мясной, то чухонскаго, немного соли, и еще бить; потомъ сдѣлать котлеты, обсыпать сухарями и жарить въ постномъ или чухонскомъ маслѣ. Соусъ къ котлетамъ можно дѣлать различный; 1-е, взять зеленаго горошка, разварить въ водѣ и откинуть на сито; когда стечетъ вода, положить въ кастрюлю; если скоромный столъ, то взять ложку чухонскаго, а для постнаго орѣховаго или маковаго масла, затереть мукой, развести рыбнымъ бульономъ, прокипятить и дать кипѣть по немногу полчаса; потомъ выложить въ соусникъ и обложить котлетами. 2-е, взять кислой шинкованной капусты, налить водою, дать кипѣть часъ и откинуть на сито; положить въ кастрюлю ложку масла, ложку уксусу, ложку сахару и немного рыбнаго бульону; дать кипѣть по немногу полчаса, выложить на блюдо и обложить котлетами.

2-е. *Кисло-сладкій соусъ.* Взять свѣжей осетрины, или стерлядь, нарѣзать небольшими звѣньями, поджарить въ постномъ маслѣ и обсыпать сухарями. Соусъ приготовить слѣдующій: смотря по количеству рыбы, взять фунтъ или полфунта черносливу, меду или сахарной патоки, и мѣлко шинкованнаго

рѣпчатаго луку; чернословъ вскипятить раза два въ водѣ, потомъ черносливъ, лукъ и медъ сложить вмѣстѣ, кипятить до спѣлости, выложить въ соусникъ и обложить осетриной или стерлядью.

3-е. *Соусъ изъ карасей.* Возьми черносливу и изюму и вскипяти въ водѣ; разотри ложку муки съ маковымъ масломъ; поджарь въ кастрюлѣ до красна, разведи рыбнымъ бульономъ, положи въ кастрюлю изюмъ и черносливъ, прибавь ложку уксусу, меду или патоки, лавроваго листа, гвоздики, и кипяти часъ на легкомъ огнѣ, а карасей поджарь и облей соусомъ. Соусъ этотъ можно употреблять и для судаковъ; нарѣзавъ ихъ звѣньями, поджарь и облей соусомъ.

4-е. *Паровая щука.* Возьми кастрюлю, вымажь масломъ, положи разныхъ кореньевъ, моркови, петрушки, картофеля, луку, исшинкованныхъ не очень мѣлко, ложку чухонскаго масла, а въ постъ маковаго, перцу зеренъ двадцать, гвоздики и лавроваго листа; щуку вычисти, вымой и положи туда же, а потомъ кастрюлю закрыть, замазать тѣстомъ и поставить въ вольную печь; передъ обѣдомъ вынуть и рыбу выложить на блюдо.

5-е. *Форель подъ соусомъ.* Отвари форель

въ водѣ съ солью, въ продолговатой кастрюлѣ, чтобъ рыба была цѣлая. Возьми полсотни вареныхъ раковъ, очисти шейки, остальное истолки въ ступкѣ и сдѣлай изъ этого отваръ. Потомъ возьми бѣлыхъ грибовъ, размоченныхъ въ уксусѣ, вари въ раковомъ отварѣ, пока, грибы сдѣлаются мягки, положи въ отваръ муки, смотря по количеству отвара, чтобы соусъ не былъ густъ и не жидокъ. Когда соусъ готовъ, положи въ него раковыя шейки, прибавь капорцовъ еще разъ вскипяти и облей форель.

6-е. *Маринированныя угри.* Когда угорь вычищенъ, выпотрошенъ и кожа съ него снята, изрѣжь его на части, положи въ кастрюлю, налей францвейномъ, смѣшаннымъ пополамъ съ уксусомъ, такъ, чтобы угорь былъ покрытъ имъ. Потомъ положи нѣсколько луковицъ, нашпигованныхъ гвоздикой, немного перцу, лавроваго листа, соли, лимонной корки и мушкатнаго цвѣта, вари въ этомъ угря. Когда онъ будетъ готовъ, выложи въ каменное блюдо и облей маринадомъ, въ которомъ варился угорь. Давъ остынуть, завяжи въ бумагу, сохраняй до употребленія.

7-е. *Угри подъ соусомъ.* Вычистивъ и содравъ кожу съ угря, вари въ водѣ съ солью,

чабромъ, лавровымъ листомъ, петрушкой и небольшимъ количествомъ вина. Когда сварится, нарѣжь ломтиками, обсыпь сухарями, поджарь на рострѣ. На столъ подаютъ съ прянымъ соусомъ.

8-е *Угри вареные въ красномъ винѣ.* Выпотрошивъ и снявъ кожу съ угря, разрѣзать его на части, уложить въ кастрюлю, налить столько вина, чтобы оно покрыло его: туда же положить: нѣсколько луковицъ, горошатаго перцу, гвоздики, инбирю, не много лимонной корки, соку изъ одного лимона и два кусочка сахара, поставь кастрюлю на огонь, вари пока угорь поспѣетъ. Потомъ возьми кусокъ чухонскаго масла, величиною съ куриное яицо, сотри съ мукой, положи въ кастрюлю къ угрю, прокипяти; кто хочетъ, можетъ прибавить немного бульону. Подавая на столъ, угря уложить на блюдо, а соусъ процѣдивъ сквозь ситечко, облить имъ рыбу.

9-е. *Лещи и Карпы вареные по Польски.* Когда лещъ вычищенъ, выпотрошенъ и разрѣзанъ на части, положить въ кастрюлю, посолить, влить одинъ стаканъ хорошаго пива полстакана краснаго вина, рюмку Французской водки, положить 4 луковицы, изъ которыхъ одна должна быть нашпигована гвоз-

дикой, немного рубленыхъ шарлотъ, двѣ ложки изрубленыхъ капорцовъ, шесть изрубленныхъ анчоусовъ, столовую ложку масла стертаго съ ложкою муки. Потомъ вари на довольно сильномъ огнѣ, пока рыба будетъ готова и соусъ довольно густъ, тогда прибавь лимоннаго соку десертную ложку. Уложивъ на блюдо рыбу, облей сквозь сито соусомъ.

10-е. *Соусъ изъ осетрины.* Нашпековать звѣно осетрины мѣлкимъ шпекомъ, положить въ кастрюлю, прибавить луку нарѣзаннаго ломтиками, моркови, пастарнаку, посолить, посыпать перцомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ, и смочивъ бѣлымъ виномъ (*) варить на большомъ огнѣ. Подавая на столъ облей слѣдующимъ соусомъ: возьми стаканъ отвару изъ подъ осетрины, стаканъ бѣлаго вина, увари до половины, положи рубленой петрушки шарлотъ и другихъ пряностей, прокипяти, выжми сокъ изъ одного лимона.

Соусъ изъ соленыхъ сельдей. Вымочи сельди въ квасу; вычисти, выпотроши, изжарь въ коровьемъ маслѣ. Накроши моркови, прибавь двѣ искрошенныя луковицы, поджарь въ ко-

(*) Вмѣсто вина можно употреблять бульонъ.

ровьемъ маслѣ, потомъ влей бульону, вари пока все будетъ мягко. Тогда протри сквозь рѣшето, бульонъ процѣди, туда-же прибавь ложку коровьяго масла, вари до надлежащей густоты, подавай къ селедкѣ.

12-е. *Селедка съ картофелемъ.* Вымочивъ селедку въ квасу, разними на двое, выбери кости, нарѣжъ продолговатыми кусочками въ палецъ шириною, положи въ кастрюлю, прибавь ложку коровьяго масла, тарелку картофелю, варенаго, и изрѣзаннаго въ кружечки, поджарь. Когда обжарится, подлей нѣсколько ложекъ бульону и еще пожарь.

13-е. *Треска приготовленная на Французской манеръ.* Возьми вымоченной трески, уложи звѣньями въ кастрюлю. Потомъ смотря по количеству трески, налей прованскаго масла, положи немного чухонскаго, два изрубленныхъ анчоуса, рубленой петрушки, луку, шарлотъ, немного чесноку, кружечка три лимону, вари съ этимъ треску полчаса, подправь тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

14-е. *Карпы подъ соусомъ.* Вычистивъ и выпотрошивъ карпа, вынимаютъ кости и варятъ его въ жидкомъ бульонѣ, если карпъ большой, или дѣлаютъ изъ него душеное мясо, изрѣзавши на куски. Потомъ варятъ

лукъ въ маслѣ, прибавляютъ стаканъ вина, столько же воды или бульону, шампиньоновъ, петрушки, перцу, соли, варятъ на большомъ огнѣ и выложивъ на блюдо, обкладываютъ гренками.

15-е. *Треска.* Сначала вымачиваютъ треску въ водѣ, въ продолженіе 24-хъ часовъ. Потомъ чистятъ и варятъ въ водѣ; когда она хорошо уварится, снимаютъ съ огня и оставляютъ въ водѣ, въ которой треска варилась. Передъ обѣдомъ сливаютъ воду, кладутъ треску въ кастрюлю, прибавляютъ масла, глядя по количеству трески, зеленой рубленой петрушки, зеленаго изкрошеннаго луку, соли и горошчатаго перцу. Когда масло растопится и треска пропитается имъ, подаютъ на столъ, прибавивъ немного лимоннаго сока. Иногда обкладываютъ треску варенымъ картофелемъ.

16-е. *Треска, приготовленная другимъ маneромъ.* Вымазавъ масломъ блюдо, которое было-бы можно поставить на огонь, обсыпать зеленью рубленой петрушки, рублеными шарлотами, цыбулей, зеленымъ чеснокомъ, перцомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ и влить чайную ложку прованскаго масла. Потомъ кладутъ на блюдо треску, нарѣзанную пластиками,

заранѣе уже сваренную, сверху посыпаютъ тѣми же пряностями, которымъ посыпанъ низъ блюда, вливаютъ также чайную ложку прованскаго масла, обсыпаютъ тертымъ хлѣбомъ и ставятъ въ печь, чтобы треска зарумянилась.

17-е. *Матлотъ.* Берутъ щуку, карпа, угря и чебака и дѣлаютъ, изъ нихъ матлотъ. Сначала жарятъ въ маслѣ крошенный лукъ, шампиньоны и артишоки, изрѣзанные кусочками. Потомъ положивъ въ кастрюлю рыбу, нарѣзанную звѣньями, большой кусокъ чухонскаго масла, ставятъ кастрюлю на большой огонь. Чтобы масло не пригорѣло, влей столько краснаго вина, пока вся рыба покроется имъ, положи туда же шампиньоны, поджаренные въ маслѣ, дюжину живыхъ раковъ, полъ-стакана водки, перцу, соли и щепотку зелени, петрушки. Надобно наблюдать, чтобъ огонь былъ сильный и касался почти верху кастрюли. Когда рыба почти сварится, положи въ кастрюлю поджаренный лукъ и мяготь артишоковъ, полъ-фунта масла стертаго съ мукой и дай еще раза два или три вскипѣть, выложи на блюдо и посыпь тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

18-е. *Калья изъ паюсной икры съ огурцами.*

Изрѣжъ паюсную икру въ четвероугольные кусочки, нарѣжъ кружечками луку и огурцовъ, свари въ квасу, или въ прѣсномъ огуречномъ разсолѣ; потомъ возьми муки, изъ кальи бульону, сотри съ мукой, покроши луку, положи масла, поджарь, подправь этимъ калью.

19-е. *Калья изъ паюсной икры.* Возьми сухихъ сняткoвъ, увари ихъ хорошенько, процѣди сквозь частое сито бульонъ, положи въ него рѣпчатаго луку, дай тихонько вскипѣть, потомъ положи икру, нарѣзанную сухариками, прибавь немного лимоннаго соку, вскипяти.

20-е. *Стерлядь съ трюфелями подъ соусомъ.* Стерлядь очистивъ изрѣзать звѣньями, поджарить въ маковомъ маслѣ; потомъ трюфели вымыть, положить въ кастрюлю, прибавить лимоннаго соку, подлить подцвѣченнаго пересженымъ сахаромъ бульону, положить еще рубленой петрушки, и варить вмѣстѣ со стерлядью.

21-е. *Стерлядь съ шампиньонами подъ соусомъ.* Очистивъ стерлядь, вымазать маковымъ масломъ, обвалять въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ, поставить въ печь. Потомъ очистивъ шампиньоны, положить въ кастрюлю, при-

бавить лимону, нарѣзаннаго ломтиками, рубленныхъ анчоусовъ, соли, налить бульономъ, подцвѣченнымъ сженымъ сахаромъ, поставить вариться, а когда поспѣетъ облить стерлядь.

22-е. *Фаршированные окуни.* Очисти выпотроши окуней, вынь спинныя кости. Потомъ возьми судака, или другой какой рыбы, сдѣлай фаршъ, (*) съ орѣховымъ масломъ, солью перцомъ, зеленымъ укропомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ, свѣжими рублеными шампиньонами, на фаршируй окуней, зашей спинки, поставь варить въ кастрюлкѣ; положа разныхъ кореньевъ, лавроваго листу, гвоздики, горощатаго перцу, дай вскипѣть два раза, посоли, отставь подальше отъ огня, накрой и дай увариться. Сдѣлай къ этому слѣдующій соусъ: возьми рыбнаго бульону, заправъ мукой, прокипяти, процѣди сквозь салфетку, выжми сокъ изъ одного лимона, подцвѣти пересженнымъ сахаромъ, положи раковыхъ шеекъ, бѣлыхъ рубленыхъ грибовъ, вскипяти раза два, уложи окуней на блюдо, облей соусомъ.

23-е. *Соусъ изъ карасей съ огурчиками.* Очи-

(*) Смотри: *Фаршъ.*

стивъ карасей выпотроши, перемой, посоли, посыпь перцомъ, перетри салфеткой, сдѣлай поперегъ надрѣзы, обваляй въ мукѣ, обжарь въ маковомъ маслѣ. Потомъ возьми краснаго кулису (*), положи въ него маленькихъ огурчиковъ, прокипѣченныхъ одинъ разъ въ водѣ; вскипяти вмѣстѣ съ огурчиками раза три, уложивъ на блюдо карасей, облей соусомъ.

24-е. *Соусъ изъ цвѣтной капусты.* Очиставъ и обрѣзавъ у кочешковъ стебельки, свари въ соленой водѣ. Потомъ возьми орѣховаго масла двѣ столовыхъ ложки, двѣ ложки муки, сотри, поджарь, разведи виноградымъ виномъ, вскипяти раза два, выдави сокъ изъ одного лимона, и еще разъ прокипяти, процѣди сквозь салфетку, прибавь немного сахару. Цвѣтную капусту уложи на блюдо бортикомъ, облей соусомъ, въ средину положи соленой семги, или лососины, нарѣзанной въ видѣ котлетъ.

ЖАРКІЯ РЫБНЫЯ БЛЮДА.

1-е. *Тѣльное.* Возьми судаковъ, щуки, харіузовъ, омулей, сиговъ, или какой нибудь

(*) Смотри: *Кулисъ.*

рыбы, которая имѣла бы бѣлое тѣло; сними кожу, выбери кости, и толки въ деревянной чашкѣ, пока тѣльное хорошо убьется, сдѣлается какъ тѣсто и будетъ отставать отъ чашки. Приготовь слѣдующую начинку: отдѣли часть тѣльнаго, обжарь, изруби, смѣшай съ вязигой, сваренной и мѣлко изрубленной, накатай шариковъ изъ тѣльнаго и обжарь. Остатокъ тѣльнаго раскатай въ лепешку, положи начинку и приготовленный фаршъ, защипли, и сдѣлавъ его круглымъ шаромъ, положи въ салфетку. завяжи снуркомъ, опусти въ кипятокъ, дай кипѣть полчаса, а потомъ выложи изъ салфетки на противень, подлей и вымажь масломъ, поставь въ печь, и дай хорошенько зарумяниться.

2-е. *Жареная рыба.* Вычиствивъ ее, вымыть, надрѣзать съ обѣихъ сторонъ, посолить, обвалять въ маслѣ съ мукой и поставить въ печь.

3-е. *Чиненая рыба.* 1-е. Караси и лещи болѣе другихъ годны для начинки. Вычистить ихъ, вымыть, выпотрошить; если есть икра, поджарить въ маслѣ, смѣшать съ рисомъ и вязигой, положить въ начинку соли и масла, начинить ею рыбу и поставить жарить. 2-е. Можно начинять рыбу другимъ

маннеромъ: взять крутой гречневой каши, смѣшать съ икрой изъ рыбы, положить масла, соли и начинять рыбу. 3-е. Возьми тѣльнаго, поджарь, изруби, смѣшай съ вязигой; изъ икры отобрать жилки и размять ее ложкою, а потомъ смѣшать всю начинку вмѣстѣ; изъ рыбы выбрать кости, но не трогать кожи, начинить рыбу начинкой, зашить и поставить жариться.

4-е. *Скоромная рыба.* Это блюдо готовятъ на масляницѣ; взять рису, вязиги развареной и мѣлко изрубленой, яицъ круто свареныхъ и изрубленныхъ мѣлко: смѣшать все вмѣстѣ, положить масла и сырыхъ яицъ, начинить рыбу и посыпать мукой, или сухарями, облить масломъ и поставить въ печь.

5-е. *Жареная рыба, залитая яицами.* Жаркое для масляницы. Взять рыбу, обвалять въ мукѣ съ масломъ, поставить въ печь, чтобы она зарумянилась, а потомъ взять пять яицъ, разбить, прибавить два стакана молока, посолить, хорошенько смѣшать, облить рыбу, посадить въ печь и дать зажариться.

6-е. *Жареная рыба.* Нарѣзавъ кусками, обвалять въ мукѣ съ постнымъ масломъ, изрѣзать кружечками три луковицы, уложить рыбу на сковороду, вмѣстѣ съ лукомъ, подлить

масломъ, поставить жариться и когда зарумянятся, влить стаканъ бульону рыбнаго и двѣ ложки уксусу, и опять поставить въ печь.

7-е. *Жареные пискари съ снятками.* Очистивши и выпотроша пискарей, вытри салфеткой, посоли, обмокни въ пивной клеръ (*), обваляй въ толченыхъ сухаряхъ, изжарь въ кастрюлѣ въ маковомъ маслѣ, уложи на блюдо бортикомъ. Потомъ возьми свѣжихъ снятковъ, перемой ихъ хорошенько, посоли, обваляй въ мукѣ, изжарь на сковородѣ въ маковомъ маслѣ, выложи на блюдо въ середку.

8-е. *Жареная навага.* Сними съ наваги кожу, выпотроши, перемой, вытри, посоли, обваляй въ клерѣ (**) и толченыхъ сухаряхъ, изжарь въ маслѣ.

9-е. *Жареная карпія.* Возьми большую карпію, вычисти, выпотроши, свари въ рыбномъ, или мясномъ бульонѣ, начини фаршемъ, обжарь въ маковомъ, или въ коровьемъ маслѣ.

10-е. *Жареный лещь съ тѣльнымъ.* Очистивъ и выпотрошивъ леща, вымой хорошенько, надрѣжъ, посоли, обваляй въ клерѣ и толченыхъ сухаряхъ, изжарь въ маслѣ. Потомъ

(*) Смотри: *Клеръ.*

(**) Тоже.—*Клеръ.*

сдѣлай тѣльное. (*) Изрубивъ двѣ луковицы помѣльче, поджарь въ маслѣ: положи въ лукъ немного тѣльнаго, еще поджарь вмѣстѣ съ тѣльнымъ, изруби, прибавь зеленаго укропу, перцу, посоли. Наконецъ надѣлай изъ тѣльнаго лепешечекъ въ средину положи фаршу съ лукомъ, защипли какъ обыкновенные пирожки къ супу, обмокни въ клеръ, (**) обваляй въ толченыхъ сухаряхъ, изжарь на сковородѣ въ маковомъ маслѣ. Положивъ на блюдо леща, съ боковъ обложи тѣльными пирожками.

═

(*) Смотри: *Тѣльное.*

(**) Смотри: *Клеръ.*

ОТДѢЛЕНІЕ IV.

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ.

—

1-е. *Щи постныя съ капустой.* Возьми кислой капусты; положи въ нее мѣлко изрѣзаннаго луку, ложку или двѣ масла постнаго, поджарь въ кастрюлѣ, прибавь ложку муки, сотри вмѣстѣ съ капустой, налѣй по пропорціи водой и поставь вариться въ печь, или вари въ кастрюлѣ, на плитѣ. Бѣлые грибы хорошенько вымой, налей водой, дай полчаса кипѣть; потомъ изрѣжь ихъ мѣлко и положи въ щи.

2-е. *Бураки кислые.* Нарѣжь квашеныхъ бураковъ, искроши двѣ луковицы, сотри съ постнымъ масломъ и мукой, налѣй грибнымъ бульономъ, изшинкуй грибы, положи въ бураки и поставь вариться.

3-е. *Бураки свѣжіе.* Нашинкуй свѣжей свеклы и двѣ луковицы, поджарь въ кастрюлѣ съ постнымъ масломъ, сотри съ мукой, налей грибнымъ бульономъ и положи грибовъ и двѣ ложки уксусу.

4-е *Щи изъ свѣжей капусты.* Изрѣзавъ капусту, обваривъ кипяткомъ, дать постоять, откинуть на сито, выжавъ, прибавить двѣ изрѣзанныя луковицы, поджарить въ постномъ маслѣ, стереть съ мукой, налить квасомъ, пополамъ съ водой, и положить одинъ корешокъ петрушки и двѣ моркови.

5-е. *Супъ картофельный.* Вычистивъ картофель, изрѣзать, прибавить два корешка петрушки и моркови и двѣ луковицы, поджарить въ постномъ маслѣ, стереть съ мукой, налить грибнымъ бульономъ, и изрѣзавъ мѣлко грибы, положить все въ супъ.

6-е. *Солянка изъ огурцовъ.* Очистивъ огурцы, изрѣзать, прибавить луку и грибовъ, налить грибнымъ бульономъ, поставить варить-

ся, и когда уварятся, подправить мукой съ масломъ.

7-е. *Горохъ.* Выбрать, перемыть, налить рѣчной водой, или, по нуждѣ, хорошей колодезной, и поставить вариться: когда хорошо укипитъ, растереть, развести водой, посолить и поставить въ печь; можно положить масла и луку.

8-е. *Супъ гороховый.* Когда горохъ разварится, протереть его сквозь рѣшето; поджарить въ маслѣ двѣ искрошенныя луковицы, развести протертый горохъ водой, положить лукъ, немного грибовъ, изрѣзавъ мѣлко и поставить въ печь; изъ бѣлаго, или ситнаго хлѣба приготовить сухарей и подавать ихъ къ супу.

9-е. *Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.* Перемыть, отдѣлить отъ грибовъ корни, изрѣзать грибы, налить водой, посолить и поставить вариться; когда начнетъ увариваться, положить гречневыхъ крупъ и дать еще кипѣть; передъ обѣдомъ положить зеленаго укропа; смотря по вкусу, можно не класть крупъ, а заправить мукой съ масломъ и положить укропа и луку.

10-е. *Супъ изъ рыжиковъ.* Изрубивъ мѣлко рыжики, поджарить ихъ въ кастрюлѣ съ лу-

комъ, положивъ масла и муки, стереть, посолить, поставить варится; когда довольно укипитъ, положить ложку уксусу и немного зеленаго укропа.

11-е. *Супъ изъ бѣлыхъ сухихъ грибовъ.* Перемыть грибы въ теплой водѣ, налить водой, поставить варить, и когда будутъ мягки, откинуть на сито, изрѣзать мѣлко, покрошить двѣ луковицы, стереть съ масломъ и мукой, налить грибнымъ бульономъ, поставить вариться, дать прокипѣть, положить половину чайной чашки проса, да ложку или двѣ уксусу, и хорошенько уварить.

12-е. *Лапша гороховая.* На стаканъ воды положить ложку маковаго, или орѣховаго масла, замѣсить лапшу, раскатать какъ можно тонше, искрошить и разложить на сито. Горохъ сварить, протереть сквозь рѣшето, развести кипяткомъ; когда начнетъ кипѣть, опустить лапшу и дать увариться.

13-е. *Лапша.* Сдѣлавъ лапшу, какъ сказано выше, поджарить лукъ въ маслѣ, вскипятить чистой воды, опустить лапшу и лукъ, и дать хорошо увариться. Можно прибавить грибовъ и грибнаго бульона.

14-е. *Ушки постныя.* Сварить грибовъ откинуть на сито, мѣлко изрубить, вмѣстѣ съ

лукомъ, смѣшать съ крутой гречневой кашей и поджарить съ постнымъ масломъ, въ кастрюлѣ. Тѣсто для ушковъ готовить такое же, какъ для лапши, только не столь крутое, и раскатывать нѣсколько толще. Сдѣлавъ ушки, вскипятить грибной бульонъ, опустить ушки и дать кипѣть, чтобы уварились.

15-е. *Щи зеленыя постныя.* Можно дѣлать ихъ изъ разной зелени, щавеля, молодой крапивы, сниті, шпината и свекольника. Зелень сварить, откинуть на сито, изрубить, поджарить съ лукомъ въ постномъ маслѣ, стереть съ мукою, развести водой, поставить вариться, положить поджареннаго въ маслѣ картофеля, или кислыхъ бураковъ и дать укипѣть.

16-е *Лапша на миндальномъ молокѣ.* Обваривъ полъ-фунта миндалю, очисти, перемой въ холодной водѣ, откинь на сито, изтолки, смачивая водою, чтобы миндаль незамаслился, когда весь перетолчешь, разведи теплой водой, процѣди сквозь салфетку, хорошенько выжми остатки, и еще разъ перетолки, разведи, разотри ложкой, процѣди. Взявъ часть молока, замѣси лапшу, положи немного масла, посоли, раскатай какъ обыкновенную лапшу, подсуши, сверни трубочкой, изшин-

куй. Потомъ полфунта бѣлыхъ грибовъ обдай кипяткомъ, перемой, отвари въ водѣ, изшинкуй не очень мѣлко; грибной бульонъ процѣди, влей въ чистую кастрюльку, положи въ него грибы, поставь вариться. За четверть часа передъ отпускомъ засыпь лапшу, прокипяти раза два, забѣли оставшимся миндальнымъ молокомъ,

17-е. *Супъ изъ сухихъ сморчковъ.* Помочивъ сморчки въ холодной водѣ перемой; отбери корешки; изруби ихъ, прибавь мякишъ французскаго хлѣба, размоченнаго въ миндальномъ молокѣ; бѣлыхъ сухихъ отваренныхъ и изрубленныхъ грибовъ; истолки въ иготѣ, положи перцу, зеленаго укропу, двѣ ложки крупичатой муки, чтобы связать фаршъ, и этимъ фаршемъ начини сморчки. Потомъ возьми фунтъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ, вымой хорошенько, увари до мягка; нашинкуй разныхъ кореньевъ, рѣпчатаго луку, поджарь въ маковомъ маслѣ, прибавь двѣ ложки муки, налей грибнымъ бульономъ, дай кипѣть. Наконецъ нашпиговавъ три луковицы гвоздикой, положи въ супъ вмѣстѣ съ начиненными сморчками, изрѣзаннымъ кусочками лимономъ, влей стаканъ винограднаго вина, посоли, посыпь зеленымъ укропомъ.

18-е. *Борщъ.* Размочи въ хододной водѣ сухихъ бѣлыхъ грибовъ, перемой, свари; когда поспѣютъ, отдѣли корешки отъ шляпокъ. Изрубивъ корешки, истолки хорошенько въ ступкѣ; прибавь размоченнаго въ миндальномъ молокѣ бѣлаго хлѣба, потолки вмѣстѣ съ корешками; положи двѣ ложки орѣховаго масла, муки по пропорціи, перцу, мушкатнаго орѣщка, еще все вмѣстѣ потолки. Потомъ нашинкуй свеклы, капусты, луку, кореньевъ, моркови, грибныя шляпки также изшинкуй, поджарь все это въ орѣховомъ маслѣ, положи горсть муки, перемѣшай хорошенько, налѣй грибнымъ бульономъ, дай кипѣть. Когда до половины поспѣетъ, обдай кипяткомъ кочанъ кислой капусты, разрѣжъ пополамъ каждый листъ, вырѣжъ сердцевину, завертывай небольшими штучками въ нихъ фаршъ и опускай въ бульонъ. Остальной фаршъ опусти въ бульонъ съ чайной ложки, заправъ кислыми штями, при отпускѣ влей миндальнаго молока, посыпь зеленаго рубленаго укропу.

19-е. *Супъ изъ рису.* Возьми сухихъ бѣлыхъ грибовъ свари, откинь на сито, изшинкуй. Накроши разныхъ кореньевъ, поджарь въ маковомъ маслѣ, вмѣстѣ съ грибами положи въ

кастрюлю, налей грибнымъ бульономъ. Потомъ вымой и отвари въ соленой водѣ полъфунта рису, положи по пропорціи въ супъ, прокипяти, посыпь зеленаго укропу.

ХОЛОДНЫЯ БЛЮДА.

1-е. *Горохъ тертый.* Уваривъ горохъ, протереть сквозь рѣшето и подавать къ столу съ масломъ.

2-е. *Фасоль холодная.* Сварить, но не давая развариваться въ тѣсто, снять кожицу, и подавать на столъ съ масломъ и уксусомъ.

3-е. *Грибы.* Черные сушеные грибы вымыть, сварить, изрубить мѣлко съ лукомъ, развести хорошимъ квасомъ и положить хрѣну приготовленнаго прежде.

4-е. *Холодные бураки.* Нашинковать квашеныхъ бураковъ, накрошить мѣлко бѣлыхъ грибовъ, прибавить луку, посолить, сварить все вмѣстѣ, дать простынуть и подавать къ столу съ хрѣномъ.

5-е. *Винегретъ.* Взять варенаго картофеля, свеклы, огурцовъ, груздей, или рыжиковъ и яблоковъ моченыхъ; все изрѣзать кусками, или исшинковать, уложить на блюдо, и об-

лить прованскимъ масломъ съ уксусомъ и горчицею.

6-е. *Разныя холодныя.* Можно подавать рѣдьку, редисъ, пластаную капусту, квашеную и шинкованную, обливъ ихъ масломъ съ уксусомъ и горчицею, а также грузди и рыжики, вымывши въ квасу, послѣ чего облить уксусомъ съ масломъ и посыпать лукомъ; подаютъ еще тертую рѣдьку съ квасомъ, печеный картофель и рѣпу печеную.

7-е. *Кулебяка постная.* Взять крутой гречневой, или просяной каши, положить въ нее масла постнаго, смѣшать хорошенько, раскатать кислаго тѣста, положить въ него кашу, уложить солеными, хорощо вымытыми груздями, или рыжиками, посыпать мѣлко искрошеннымъ лукомъ, защипать, посадить въ печь и подавать горячую съ масломъ.

8-е. *Духовые грибы.* Возьми полъ-фунта бѣлыхъ грибовъ, перемой, отвари до половины; изшинкуй два корня петрушки, двѣ луковицы, поджарь въ кастрюлькѣ въ маковомъ маслѣ, подправь мукой, налей грибнымъ бульономъ, вскипяти разъ, сними пѣну положи разныхъ духовъ, корицы, гвоздики, лавроваго листу, посоли; туда же опусти очищенной свѣжій лимонъ, изрѣзанный четвертинками, мушкатнаго орѣшка, по вкусу ренскаго уксусу, вылей въ горшекъ, накрой крышкой замажь сверху тѣстомъ, поставь въ печь дай поспѣть.

9-е. *Винегретъ изъ бѣлыхъ грибовъ.* Размочивъ большихъ бѣлыхъ грибовъ, развари въ соленой водѣ; когда поспѣютъ откинь на рѣшето. Потомъ обмакнувъ каждой грибъ въ пивной клеръ (*), клади на сковороду, жарь въ маковомъ маслѣ, остуди нарѣжь косячками, уложи на блюдо. Облей слѣдующимъ соусомъ: возьми капорцовъ и зеленаго луку, изруби помѣлче, прибавь прованскаго масла, разотри хорошенько ложкой; положи немного сахару, соли, горчицы, перцу, разведи уксусомъ. Сверху убери солеными лимонами, сливами, капорцами, оливками.

10-е. *Постная икра приготовленная изъ грибовъ.* Возьми сухихъ бѣлыхъ грибовъ, обдай кипяткомъ, развари до мягка. Потомъ изруби мѣлко на подобіе икры, смѣшай съ орѣховымъ масломъ, положи перцу, посоли по препорціи, выложи на тарелку, по краямъ положи рубленаго зеленаго луку.

(*) Смотри: *Пивной клеръ.*

ПОСТНЫЕ СОУСЫ,

1-е. *Котлеты картофельные.* Сварить картофеля, очистить, истолочь, посолить, сдѣлать котлеты, обсыпать сухарями и обжарить въ маслѣ; соусъ дѣлается слѣдующій: исшинковать бѣлыхъ грибовъ и двѣ луковицы, стереть ложку масла маковаго, или орѣховаго, съ мукой, развести грибнымъ бульономъ положить туда грибы и лукъ, да уксусу и сахару по вкусу, уварить хорошенько, выложить въ соусникъ и обложить котлетами.

2-е. *Котлеты, рисовые.* Сварить рису, откинуть на сито, прибавить немного сахару, сдѣлать котлеты, обсыпать сухарями и изжарить въ маслѣ. Соусъ подъ котлеты слѣдующій: взять ягоднаго морса, подправить картофельной мукой, положить сахару по вкусу, прокипятить и облить котлеты.

3-е. *Соусъ чечевичный.* Сварить чечевицу, откинуть на сито, положить ложку масла, поджарить слегка на плитѣ, положить патоки, уксусу, рюмку винограднаго вина, и дать кипѣть полчаса. Къ столу подавать обложивъ бѣлымъ хлѣбомъ, обжареннымъ въ маслѣ.

4-е. *Соусъ черничный.* Сварить чернику, откинуть на сито, положить патоки, дать разъ

вскипѣть и подавать, обложивъ бѣлымъ хлѣбомъ, поджареннымъ въ маслѣ.

5-е. *Соусъ картофельный.* Сваривъ картофель, вычистить, обсыпать сухарями и поджарить въ маслѣ. Соусъ дѣлается слѣдующій: разварить черносливу и изюму, ложку муки стереть съ масломъ, развести черносливнымъ отваромъ, положить туда изюмъ и черносливъ, патоки и уксусу по вкусу, уварить, облить картофель и подавать на столъ.

6-е. *Соусъ изъ капусты.* Кочанъ капусты вскипятить въ водѣ, откинуть на сито; гречневую крутую кашу смѣшать съ маковымъ. или орѣховымъ масломъ, начинить кочанъ между листьевъ, положить въ кастрюлю, накрыть, поставить въ печь и дать хорошенько упрѣть. Подливку приготовить слѣдующую: ложку муки стереть съ постнымъ масломъ, развести грибнымъ бульономъ, положить изшинкованную и поджаренную въ маслѣ луковицу, немного шинкованныхъ грибовъ и дать увариться.

7-е. *Котлеты изъ грибовъ.* Разваривъ бѣлые грибы изруби; рисъ отвари въ соленой водѣ, смѣшай съ рублеными грибами, и еще гораздо поруби. Потомъ надѣлай котлетъ, об-

валяй ихъ въ клерѣ (*) и толченыхъ сухаряхъ, изжарь въ маковомъ маслѣ. Зеленой горошекъ перемой, свари въ соленой водѣ, откинь на рѣшето. Наконецъ возьми муки, сотри съ масломъ, разведи грибнымъ бульономъ, прибавь сахару, прокипяти. Уложивъ кругомъ блюда котлеты, въ середину положи горохъ, облей соусомъ.

8-е. *Фаршированная рѣпа.* Срѣзавъ у рѣпы ростокъ, перемой хорошенько, и свари ее въ водѣ не очищая кожи. Когда поспѣетъ вычисти чайной ложкой мякоть прибавь въ нее четверть фунта изюму, выбравъ сначала зернушки, отвареннаго въ водѣ сарочинскаго пшена, сахару орѣховаго масла, изруби все вмѣстѣ хорошенько, начини рѣпу, положи на сковороду, подлей масла, рѣпу тоже вымажь масломъ, поставь въ печь. Потомъ возьми краснаго кулису (**) подправъ мукой, стертой съ масломъ, разведи грибнымъ бульономъ, прокипяти, положи въ соусъ изюму, шинкованнаго миндалю, сахару, выдави сокъ изъ лимона, дай покипѣть, облей рѣпу.

9-е, *Соусъ изъ Русскихъ бобовъ.* Свари бо-

(*) Смотри: *Клеръ.*
(**) Смотри: *Кулисъ.*

бы, откинь на рѣшето, потомъ положи кулису (*), сахару, рубленаго зеленаго укропу, прокипяти. Сваривъ бѣлыхъ грибовъ, откинь на сито, когда обсохнутъ, обмакни въ пивной клеръ (**), изжарь на сковородѣ въ маслѣ. Выложивъ на блюдо бобы, обложи кругомъ жареными грибами.

ПОСТНЫЯ ЖАРКІЯ БЛЮДА.

1-е. *Жареный картофель.* Сварить вычистить, обсыпать сухарями, или обвалять въ мукѣ, и обжарить въ маслѣ.

2-е. *Свѣжіе грибы.* Обвалять въ мукѣ съ масломъ и потомъ изжарить.

3-е. *Жареные бураки.* Нарѣзать кружками бураковъ и луку, разварить бѣлыхъ грибовъ, обвалять все въ мукѣ съ масломъ и изжарить.

4-е. *Картофель жареный съ огурцами.* Нарѣзать кружками картофеля и вычищенныхъ соленыхъ огурцовъ, обвалять въ маслѣ съ мукой и обжарить.

5-е. *Пуддингъ рисовый.* Сварить изъ риса

(*) Смотри *Кулисъ.*
(**) Смотри *Клеръ.*

густую кашу, положить въ нее сахару и изюму перемѣшать хорошенько все вмѣстѣ; форму вымазать масломъ, обсыпать сухарями, выложить туда рисъ, уровнять и поставить въ печь. Соусъ къ пуддингу: взять рисоваго отвара, положить сахару, винограднаго вина, подправить немного картофельной мукой: вскипятить, выложить въ пуддингъ и облить соусомъ. Другой родъ соуса: взять соку изъ какихъ угодно ягодъ, положить сахару, подправить картофельной мукой, вскипятить и облить пуддингъ.

ПОСТНЫЯ ПИРОЖНЫЯ.

1-е. *Сладкій пирогъ.* Взять два стакана опары, стаканъ орѣховаго масла, или маковаго, и замѣсить тѣсто. Когда подымется раза два, выложить, раздѣлить на двѣ части, раскатать двѣ круглыя лепешки, положить одну на блюдо, жестяное, луженое мѣдное, или на желѣзный листъ, наложить варенья, покрыть другою лепешкою, на которой можно нарѣзать разныя фигуры острымъ ножемъ, дать постоять и посадить въ печь. Когда хочешь дѣлать пирогъ съ рѣшеткою, то тѣсто должно быть гораздо круче; раскатавъ нижнюю

лепешку, наложить вареньемъ; изъ остатковъ тѣста, нарѣзать рѣзцомъ полоски, шириною въ мизинецъ, и класть на пирогъ, переплетая въ рѣшетку. Когда уложишь весь пирогъ рѣшеткой, остатки тѣста ракатать, шириною въ три пальца, обложить вокругъ рѣшетки, обсыпать пирогъ сверху сахаромъ и посадить въ печь.

2 е. *Тянутый пирогъ.* Взять два или три стакана воды, рюмку рому, или пуншевой водки, (по нуждѣ можно положить рюмку простаго пѣннаго вина), двѣ столовыхъ ложки сахару, и замѣсить тѣсто, такъ густо, какъ дѣлается для оладьевъ; выложивъ его въ деревянную чашку, бить деревянною большою ложкою, до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ чашки; тогда выложить на столъ, накатать маленькихъ булочекъ, и каждую булочку раскатавъ скалкою, растягивать на рукахъ, въ тонкій пластъ и класть на мѣдное луженое, или оловянное плоское блюдо, намазывая слегка масломъ орѣховымъ или маковымъ. Блюдо уставить на кадочку, чтобъ было удобно класть пласты, и когда положишь пластовъ тридцать (послѣдній пластъ не надобно мазать масломъ), наложить вареньемъ, обрѣзать ножницами, накладывать

сверху, какъ сказано было выше, и когда наложишь пластовъ тридцать, обрѣжь кругомъ и посади въ печь.

3-е. *Вафли.* Взявъ опары, положить на каждый стаканъ ея ложку масла орѣховаго, или маковаго, замѣсить тѣсто немного пожиже того, какое дѣлается на оладьи, дать подняться раза два и печь вафли, раскладывая ихъ на сито или рѣшето; подавать къ столу съ сахаромъ и вареньемъ.

4-е *Оладьи.* Замѣсить тѣсто, такъ густо, какъ обыкновенно дѣлается для оладьевъ, дать подняться раза два и печь оладьи въ кастрюлѣ, или на сковородѣ, въ постномъ маслѣ.

5-е. *Наливашники.* Взять стаканъ воды, положить ложку масла орѣховаго или маковаго, немного соли, размѣшать и замѣсить тѣсто довольно крутое, бить скалкою полчаса, а потомъ, раздѣливъ, сдѣлать маленькіе колобки, разсучивать ихъ тонко, дѣлать пирожки или треугольники, накладывая въ середину варенья, и обрѣзывая рѣзцомъ, класть на сито. Когда всѣ передѣлаешь, жарить на сковородѣ въ маслѣ, поплескивая на нихъ горячаго масла, чтобы вздувались.

6-е. *Трубочки.* Возьми чашку столоваго вина и чашку сахару, замѣси тѣсто, такой же густоты, какъ для вафлей, и бей часъ ложкою; разогрѣй форму, пеки трубочки, смазывая форму маковымъ масломъ, и когда испечешь трубочку и вынешь изъ формы, то каждую оберни вокругъ скалки и оставь пока простынетъ.

7-е. *Бисквиты.* Взять стаканъ опары, двѣ ложки масла орѣховаго, четверть фунта миндалю толченаго и замѣсить тѣсто не очень крутое; дать подняться, положить ложку мѣлко истолченнаго сахару, вымѣшать хорошенько, сдѣлать маленькія булочки, оставить пока взойдутъ, а потомъ посадить въ печь. Когда испекутся, разложить на рѣшето, а подавая на столъ, положить на каждую булочку варенья, посыпать сахаромъ.

8-е. *Розачки.* Возьми стаканъ холодной воды, рюмку рому, или пуншевой водки, столовую ложку сахару, замѣси тѣсто бей съ полчаса скалкою, раздѣли тѣсто на три или четыре части, разсучи нарѣжь рюмкою кружечковъ, слѣпи по три или по четыре кружка вмѣстѣ, надрѣжь края съ четырехъ сторонъ, опускай въ кастрюлю съ маковымъ или орѣховымъ масломъ, по три или по четыре розачки, смотря по величинѣ кастрюли, по-

тряхивая полегоньку; когда будутъ готовы, вынимай и клади на сито, а пережаривши всѣ розачки, положи въ средину каждой варенья, уложи на блюдо и посыпь сахаромъ.

9-е. *Миндаль шинкованный.* Взять фунтъ миндалю, обварить, вычистить и нашинковать; фунтъ сахару истолочь мѣлко, смочить виноградпымъ виномъ; съ лимона снять цедръ маленькою теркою, сокъ выжать, смѣшать цедръ и сокъ лимона съ сахаромъ, растереть хорошенько ложкою, подложить туда миндаль потомъ еще смѣшать все вмѣстѣ: писчую бумагу вымазать прованскимъ масломъ, накладывать на нее миндаль, небольшими кучками, или колечками, и посадить въ вольный духъ.

10-е. *Миндаль толченый.* Взять фунтъ миндалю, очистить, толочь, пока будетъ мягокъ, какъ тѣсто, подливая розовой воды, чтобы не маслился; фунтъ сахару истолочь мѣлко снять съ линома цедръ, выжать сокъ, смѣшать все съ миндалемъ и сахаромъ, сдѣлать небольшіе крестики и въ срединѣ каждаго ямочку, положить на бумагу, пропитанную прованскимъ масломъ, посадить въ вольный духъ, а вынувъ, положить въ каждую ямочку варенья.

11-е *Миндаль сженый.* Вычистивъ фунтъ миндалю, вымыть перетереть полотенцомъ, поджарить до красна и истолочь въ тѣсто. Фунтъ сахару смочить водой, положить въ кастрюлю, кипятить его до красна, потомъ положивъ туда миндаль, перемѣшать; формы вымазавши прованскимъ масломъ, разложить въ нихъ приготовленный миндаль и поставить въ печь, въ вольный духъ.

12-е. *Кисель миндальный.* Взявши фунтъ или полфунта миндалю, смотря, сколько хочешь приготовить киселя, сдѣлать молоко, поставить въ кастрюлѣ на плиту; когда будетъ горячо, половину отлить, положить картофельной муки, размѣшать, вылить въ бывшее въ кастрюлѣ молоко, безпрестанно мѣшая, дать вариться полчаса, а потомъ разлить въ формы, или чайныя чашки, и подавать съ миндальнымъ молокомъ и съ сахаромъ, смѣшаннымъ съ корицею.

13-е. *Кисель ягодный.* Взять ягодъ, выжать изъ нихъ сокъ, положить сахару, патоки, или меду, по вкусу, поставить половину на плиту, а въ другую половину положить картофельной муки, размѣшать, вылить въ кастрюльку, варить, помѣшивая, чтобы не было комковъ, и когда сварится, разлить въ

формы, или чайныя чашки, поставить въ холодное мѣсто и подавать съ миндальнымъ молокомъ и сахаромъ.

14-е. *Кисель квасной.* Возьми хорошаго квасу, положи муки картофельной, свари, какъ сказано выше, и разлей въ формы.

15-е. *Каша рисовая.* Свари рисъ, откинь на сито, и когда простынетъ выложи на блюдо; подавать съ миндальнымъ молокомъ и сахаромъ.

16-е. *Блины постные.* На теплой водѣ сдѣлать растворъ для блиновъ; печь, подмазывая постнымъ масломъ тоненькіе блины, и когда перепечешь, перемазать орѣховымъ, либо маковымъ масломъ, поставить въ печь за четверть часа до обѣда и подавать съ сахаромъ. Блины можно начинять макомъ, рисомъ съ мѣлкой коринкой, или толченымъ миндалемъ, начинку эту дѣлая съ сахаромъ, медомъ, или патокой, и начинивъ, поджаривать передъ обѣдомъ, а подавать съ сахаромъ.

17-е. *Кисель яблочный.* Очистивъ яблоки, разварить и протереть сквозь сито, положить сахару, картофельной муки, сварить и разлить въ формы.

18-е. *Оладьи на миндальномъ молокѣ.* Возьми муки и дрожжей, замѣси на миндальномъ

молокѣ тѣсто, какое обыкновенно дѣлается для оладьевъ, поставь въ тепломъ мѣстѣ; когда поднимется, положи коринки, изжарь въ маслѣ, посыпь сахаромъ.

19-е. *Овсяный кисель.* Намочи два фунта овсяной муки въ холодной водѣ, положи въ нее стаканъ квасной гущи, и дай цѣлую ночь киснуть. Поутру процѣди сквозь сито, вари, мѣшая веселкой, потомъ посоли, еще раза три прокипяти. Формы, или посудины, въ которыя хочешь вылить кисель, сполосни холодной водой, разлей въ нихъ кисель, остуди. Его подаютъ съ маковымъ молокомъ, или съ сытою медовою, или изъ патоки.

20-е. *Компотъ изъ яблоковъ.* Возьми десять яблоковъ, очисти съ нихъ кожу, вырѣжи сердцевину, свари въ водѣ съ сахаромъ, корицой и гвоздикой; когда яблоки поспѣютъ, выложи ихъ на сито, сиропъ процѣди сквозь частое сито. Потомъ въ этотъ сиропъ прибавь еще четверть фунта сахару, стаканъ винограднаго вина, осади погуще. Полъ-фунта французскаго черносливу свари въ сахарѣ, остуди. Нашпиговавъ яблоки корицой и гвоздикой, уложи на блюдо кругомъ, черносливъ положи въ средину, облей холоднымъ сиропомъ.

21-е. *Кремъ изъ кислыхъ щей.* Возьми полторы бутылки хорошихъ кислыхъ штей, влей въ кастрюлю, сбивай вѣничкомъ; когда собьешъ, положи осмушку осетроваго клею, заранѣе развареннаго, цедру съ одного лимона, снятую на сахаръ, полъ-фунта толченаго сахару, стаканъ винограднаго вина, и опять сбивай вѣничкомъ, пока совершенно собьется, тогда вылей въ форму, поставь на ледъ. Подавая на столъ, опусти форму въ горячую воду, чтобы согрѣлась кастрюля, выложи кремъ на блюдо.

22-е *Бланманже изъ миндалю.* Очисти фунтъ сладкаго и осмушку горькаго миндалю, перемой въ холодной водѣ, вытри, истолки мягко, смачивая, водой, чтобы миндаль не замаслился, когда весь перетолчешь, разведи теплой кипяченой водой, размѣшай. Изтолки три четверти фунта сахару, свари, изъ него сиропъ. Молоко процѣди сквозь салфетку, смѣшай съ сахаромъ, положи туда же цедру съ одного лимона, стертую на сахаръ. Потомъ развари въ водѣ 15-ть золотниковъ осетроваго клею. процѣди сквозь салфетку, вливай по немногу въ молоко, чтобы оно не свернулось; наконецъ разлей въ какія угодно формы, поставь въ ледъ.

23-е. *Барбарисное желе.* Возьми фунтъ барбарису, вскипяти въ водѣ, вылей въ чашку, дай отстояться. Изъ двухъ фунтовъ сахару свари сиропъ, положи въ него цедру съ одного лимона, снятую на сахаръ, выдави сокъ лимона, вскипяти разъ, простуди. Потомъ смѣшай съ сиропомъ барбарисной отваръ, подцвѣти клюквой, положи четверть фунта развареннаго осетроваго клею, размѣшай хорошенько сиропъ съ клеемъ, разлей въ формы, поставь въ ледъ, чтобы желе застыло.

═

ОТДѢЛЕНІЕ V.

РАЗНЫЯ КУШАНЬЯ, ВОШЕДШІЯ ВЪ УПОТРЕБЛЕНІЕ У РУСКИХЪ.

1-е. *Малороссійскій борщъ.* Взять говядины, ветчины. полъ-утки или четверть гуся, вымыть; налить сколько нужно воды, поставить вариться и собравшуюся на верху пѣну снять до чиста. Положить кочанной кислой капусты, кислыхъ, ишинкованныхъ бураковъ, да одну луковицу, и дать увариться. Заправку для всякихъ борщей дѣлаютъ слѣдующую: взять чайную чашку проса и хорошенько вымыть; четверть фунта ветчиннаго сала толочь въ деревянной ступкѣ, или чашкѣ, вмѣстѣ съ просомъ, пока сдѣлается тѣсто, заправить имъ борщъ и дать прокипѣть.

Борщъ можно дѣлать разными манерами. Къ говядинѣ прибавляютъ дичину, гуся, утку, но всегда кладутъ ветчину, а для вкуса заправляютъ просомъ съ ветчиннымъ саломъ. Борщъ изъ зелени хорошо варить съ курицей, а кто любитъ, прибавлять по вкусу бурачнаго разсолу.

2-е. *Вареники.* Взять два или три яица, стаканъ воды, немного соли, замѣсить тѣсто, разсучить тонко и нарѣзать стаканомъ кружковъ. Творогъ съ вечера положить подъ гнетъ и когда тѣсто готово, протереть сквозь рѣшето, прибавить два или три яица, немного соли, надѣлать варениковъ, налить въ кастрюлю воды, дать закипѣть ключемъ, опустить вареники, а сваривъ, откинуть на сито, положить въ какую нибудь посудину, облить чухонскимъ масломъ и подавать къ столу съ свѣжею сметаною.

3-е. *Голубцы.* Взять мягкой говядины, немного свѣжаго шпеку, изрубить вмѣстѣ мѣлко, посолить, раздѣлить приготовленную говядину на части, по стольку, какъ на котлеты, завернуть каждую часть отдѣльно въ свѣжій капустный листъ, положить въ кастрюлю, налить бульономъ, накрыть крышкою, поставить вариться на небольшомъ огнѣ, и

когда хорошо уварится, влить ложку уксусу, заправить мукой съ чухонскимъ масломъ и дать кипѣть еще съ полчаса. Голубцы завертываютъ въ виноградные листья, но это не вездѣ можно дѣлать, и капуста хорошо замѣняетъ ихъ.

4-е. *Зразы.* Нарѣзать кусками говядину, избить до мягка, какъ дѣлаютъ для бифстекса, шпеку кусокъ истолочь въ тѣсто, двѣ или три луковицы, изрубить мѣлко и смѣшать съ шпекомъ. Приготовить черныхъ сухарей, истолочь, просѣять, каждый кусокъ говядины намазать шпекомъ съ лукомъ и обсыпать сухарями. Кастрюлю вымазать масломъ, уложить приготовленную говядину, закрыть крышкою и поставить въ печь часа на два, чтобы говядина хорошо ужарилась.

5-е. *Колдуны.* Возьми два фунта не жирнаго мяса, мягко изруби и потомъ истолки въ ступкѣ. Съ 2-хъ фунтовъ почечнаго сала сними перепонку, изрѣжь на мѣлкіе кусочки, смѣшай съ мясомъ и еще толки въ ступкѣ, чтобъ сдѣлалось какъ тѣсто. Тогда выложи на блюдо, прибавь немного перцу, мушкатнаго орѣшка, Англійскаго перцу, и соли и все хорошенько размѣшай. Потомъ приготовь прѣсное тѣсто, раскатай такъ тонко, чтобъ

только не рвалось. Когда тѣсто раскатано, то положивъ на него немного говядины, прикрыть тѣмъ-же пластомъ тѣста и обрѣзать рѣзцомъ, на подобіе вареника. Не задолго до обѣда, вскипяти воды съ солью, опусти въ воду колдуны и дай вариться до тѣхъ поръ, пока они всплывутъ на верхъ. На столъ подаютъ въ мискѣ, въ горячей водѣ, въ которой они варились, для того, чтобы не простыли; когда колдуны простынутъ, то дѣлаются не такъ вкусны.

6-е. *Дѣлаютъ колдуны еще другимъ манеромъ*, именно: берутъ вмѣсто двухъ фунтовъ почечнаго сала одинъ и приготовляютъ какъ выше сказано. Но когда колдуны сварятся, вынимаютъ изъ воды шумовкой; кладутъ на сито, чтобъ стекла вода, укладываютъ на горячее блюдо, поливаютъ горячимъ подрумяненнымъ масломъ и обсыпаютъ пармезаннымъ сыромъ.

7-е. *Каша жидкая.* Взять свѣжаго цѣльнаго молока, и когда закипитъ, положить проса, хорошо выматаго, столько, чтобы вышла жидкая каша, а когда пшено разварится, положить кусокъ чухонскаго масла, два или три яица, вымѣшать хорошенько и дать прокипѣть.

8-е. *Пампушки.* Свѣжій творогъ протереть сквозь рѣшето, смѣшать съ мукой, такъ чтобъ было по фунту творогу и муки, положить на каждый фунтъ по три яица, посолить сварить въ водѣ, откинуть на сито, и облить сметаной.

9-е. *Курникъ.* Сварить курицу, разнявъ на части; изрубить круто сваренныхъ яицъ; взять сдобнаго кислаго тѣста, или прѣснаго, натертаго масломъ, намять круто на мукѣ, раскатать толщиною въ половину пальца, положить въ глиняное глубокое блюдо или на сковороду, насыпать яицъ, положить сверху курицу, потомъ посыпать еще яицами, положить остальную курицу, засыпать яицами, защипать пирогъ, дать ему клуглую форму и фигурно защипать. Кладутъ въ курникъ яица, смѣшанныя съ говядиной, но гораздо лучше дѣлать курникъ съ цыплятами; также дѣлаютъ его изъ слоенаго тѣста. Лѣтомъ можно пересыпать цыплятъ слѣдующей начинкой: изрубивъ мѣлко грибы, смѣшать съ яицами, положить масла, посолить и засыпать курицу или цыплятъ, а потомъ поступать, такъ выше сказано, обмазать пирогъ яицами и обсыпать сухарями.

10-е. *Хлебальники.* Блюдо извѣстное въ Сибири, и вѣроятно, одно изъ старинныхъ Русскихъ блюдъ. Его дѣлаютъ изъ сдобнаго тѣста, кислаго, или прѣснаго натертаго. Разсучивъ тѣсто толщиною въ полпальца, начинку сдѣлать изъ моркови или свѣжей капусты, перемѣшавъ съ рублеными яицами; иногда дѣлаютъ съ тыквой, а подаютъ къ столу съ растопленнымъ масломъ.

11-е. *Чиненая рѣпа.* Сваривъ рѣпу, вынять средину, обчистить кожу, изрубить мѣлко говядины, поджарить въ маслѣ, прибавить рубленыхъ яицъ, посолить, положить масла, начинить рѣпу, запрыть сверху вынятою изъ рѣпы срединою, обжарить въ маслѣ и подавать горячую. Начиняютъ также манною кашею, сваренною на молокѣ съ масломъ, или вынувъ изъ рѣпы средину, можно изрубить ее, положить въ нее масла, соли, начинить этимъ рѣпу и обжарить въ маслѣ.

12-е. *Пуддингъ изъ рѣпы и моркови.* Сваривъ, протереть сквозь рѣшето, положить сливокъ, сухарей, масла, яицъ, соли, смѣшать, форму вымазать масломъ, обсыпать сухарями выложить въ нее приготовленную рѣпу или морковь, и поставить въ печь.

13-е. *Мясной пуддингъ.* Взявъ два или три яица, стаканъ воды и немного соли, замѣ-

сить тѣсто, какъ на лапшу, скатать небольшія булочки и разсучить изъ нихъ сочни. Если есть остатки жареной говядины или телятины, изрубить мѣлко, положить луку, соли, намазать салфетку масломъ, потомъ положить сочень, пересыпать говядиной, на него другой, и такъ поступать до конца, пока положишь всѣ сочни. Когда будетъ готово, завязать салфетку, положить въ бульонъ, сварить; вынувъ изъ салфетки, облить масломъ, обсыпать сухарями и поставить въ печь. Подавать послѣ супа. Кто хочетъ, можно прибавить слѣдующую подливку: взять бульону, заправить масломъ съ мукой и вскипятить.

14-е *Картофельный пуддингъ*. Очисти картофель, свари въ штофѣ сливокъ, протри сквозь рѣшето, вмѣстѣ со сливками, прибавь сахару, горсть бѣлаго черстваго хлѣба, изтертаго на теркѣ, десять желтковъ, смѣшай все вмѣстѣ. Бѣлки подними, выложи туда же, вылей въ приготовленную форму, поставь въ печь. На столъ подается со сливками.

15-е. *Еще картофельный пуддингъ*. Полную тарелку варенаго картофеля протри сквозь рѣшето, положи въ него немного масла, полстакана сливокъ, тертаго бѣлаго хлѣба, са-

хару, мушкатнаго цвѣта, десять яицъ, смѣшай хорошенько, выложи въ форму, поставь въ печь. Подавай со сливками.

16-е. *Яблочный пуддингъ*. Очисти 16 яблоковъ, изотри на теркѣ; полфунта бѣлаго хлѣба изрѣжь на кусочки; прибавь полфунта толченаго миндалю, полчашки чайной сахару, горсть изюму, столовую ложку оранжевой воды, немного корицы, кардамону, десять желтковъ, смѣшай все вмѣстѣ, бѣлки подними, положи туда же, перемѣшай хорошенько, выложи въ форму, поставь въ печь. Подавай на столъ со сливками.

17-е. *Сливочный пуддингъ*. Взявъ штофъ сырыхъ сливокъ, 22 яица, 6 полныхъ ложекъ муки, сними цедръ съ одного лимона маленькою теркою, положи по вкусу сахару, немного мушкатнаго цвѣта. Смѣшавъ все вмѣстѣ хорошенько, бить ложкою полчаса, потомъ вылить въ форму и поставить въ печь.

18-е. *Пуддингъ изъ чернаго хлѣба*. Возьми штофъ сметаны, 12 яицъ, положи сахару по вкусу, выжми сокъ изъ шести лимоновъ, натри немного цедры. Потомъ возьми четыре полныхъ горсти черстваго чернаго хлѣба, смѣшай все хорошенько вмѣстѣ, поставь въ печь.

19-е. *Шоколадный пуддингъ.* Взять 12 яицъ, шесть полныхъ ложекъ муки, бить ложкою. Шесть лотовъ шоколаду истереть на теркѣ, прибавить полстручка ванили, сахару по вкусу, немного корицы и кардамону, полштофа густыхъ сливокъ, смѣшать все вмѣстѣ и поставить въ печь. Подавать со сливками.

20-е. *Пуддингъ изъ печенки.* Сырую телячью печенку изрубить мягко, взять шесть желтковъ, четыре столовыя ложки топленаго масла, чайную чашку сливокъ, мушкатнаго орѣшка, соли, чайную чашку сухарей изъ бѣлаго хлѣба, бѣлки поднять, смѣшать все вмѣстѣ. Если есть хорошая, жирная телячья перепонка, часть ея, изрѣзавъ очень мѣлко, также положить въ пуддингъ. Форму вымазать масломъ, обсыпать сухарями, выложить пуддингъ, поставить въ печь.

21-е. *Пуддингъ изъ лимоновъ.* Взять три большихъ хорошихъ лимона, завязать въ тонкую чистую холстинку, варить до тѣхъ поръ, покуда сдѣлаются совершенно мягки, вынувъ разрѣзать, выбрать зерна, размять мягко вмѣстѣ съ кожей. Потомъ прибавить три чайныхъ чашки мѣлкаго сахару, 24 желтка, немного кардамону; все это, въ продолженіи часа, мѣшать въ одну сторону ложкой. Бѣлки

поднять, смѣшать все вмѣстѣ, тотчасъ выложить въ приготовленную форму и поставить въ печь. Когда пуддингъ поспѣетъ, подавать на столъ, а если онъ долго будетъ сидѣть въ печи, то опадетъ. Кому угодно, можно подавать къ пуддингу соусъ изъ вина (сабаіонъ).

22-е. *Пуддингъ изъ лимоновъ, приготовляемый другимъ манеромъ.* Возьми 12 лимоновъ, фунтъ сахару рафинаду, лимоннаго цедру, стертаго на сахаръ. Сахаръ высуши въ легкомъ духѣ, истолки, просѣй. Сокъ изъ лимоновъ выжми. Потомъ возьми 20 желтковъ, положи въ нихъ сахаръ и фунтъ хорошаго русскаго масла, приготовленнаго какъ сказано для слоенаго тѣста, мѣшай въ одну сторону до тѣхъ, поръ, пока сдѣлается густо и бѣло. Лимонный сокъ процѣди, бѣлки подними и смѣшай все вмѣстѣ; выложи въ форму и поставь тотчасъ въ печь. Пуддингъ этотъ приготовлять не задолго до обѣда, иначе онъ переспѣетъ и опадетъ.

23-е. *Пуддингъ изъ яицъ.* Возьми два большихъ стакана свѣжаго молока, три ложки муки, чайную чашку сахару, смѣшай все вмѣстѣ, вскипяти. Потомъ, когда тѣсто простынетъ и будетъ чуть тепло, возьми 12 желтковъ, сотри хорошенько, влей полрюмки ви-

на, выжми два лимона, бѣлки подними, смѣшай все вмѣстѣ, вылей въ форму, поставь въ печь. Подливка для этого пуддинга приготовляется слѣдующая: два стакана молока, половину столовой ложки муки, ложку сахару, сварить все вмѣстѣ: потомъ влить рюмку французской водки и положивъ два желтка, облить пуддингъ.

24-е. *Пуддингъ изъ раковъ.* Вычиствивъ раковые хвостики, изрубить. Взять три стакана толченыхъ сухарей, три стакана свѣжаго молока, четверть фунта толченаго масла и немного сахару, завязать въ салфетку, варить въ водѣ. Соусъ къ нему: взять два стакана сметаны, вскипятить; потомъ пять желтковъ стереть и развести горячей сметаной, смѣшать все вмѣстѣ, и еще разъ вскипятить.

25-е. *Пуддингъ изъ саго.* Возьми фунтъ саго, два штофа молока, ложку масла, увари до густоты, дай простынуть. Потомъ положи 12 яицъ, три съ половиною фунта тертаго бѣлаго хлѣба, половину мушкатнаго орѣха, немного корицы, цедру съ одного лимона и сахару по вкусу, смѣшай все вмѣстѣ, выложи въ форму и поставь въ печь часа на два. Соусъ къ нему дѣлается изъ вина или варенья.

26-е. *Пуддингъ изъ капусты.* Свари въ соленой водѣ кочанъ свѣжей капусты, изруби мѣлко. Потомъ положи пять яицъ, двѣ ложки топленаго масла, толченыхъ сухарей, мушкатнаго орѣха, немного сахару, смѣшай все вмѣстѣ, выложи въ форму. Форму должно вымазать масломъ и обсыпать сухарями.

27-е. *Пуддингъ изъ саго.* Свари густо въ водѣ полфунта саго, простуди. Потомъ положи туда тертаго хлѣба, корицы масла, десять яицъ, двѣ ложки виноградняго вина, смѣшай все хорошенько, выложи въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, поставь въ печь. Соусъ къ этому пуддингу изъ клюковнаго морсу.

28-е. *Заварный пуддингъ.* Подогрѣть два стакана сливокъ, положить въ нихъ полъложки масла, и по немногу полъ-фунта муки, поставить на огонь, и безпрерывно мѣшать, пока тѣсто отъ кастрюли будетъ отставать. Потомъ дать ему совсѣмъ простыть. Тогда взять 12 яицъ, и кладя по одному яицу смѣшать съ тѣстомъ, прибавить чайную чашку розовой воды, ложку рому, сахару по вкусу, и тереть въ одну сторону, наконецъ вымазавъ форму масломъ, выложить тѣсто, поставить въ печь. Къ нему подается клюковный соусъ.

29-е. *Картофельный пуддингъ съ ветчиной.* Сотри до бѣла четверть фунта масла, прибавь 3 яица цѣлыхъ, и три желтка, полфунта вареннаго тертаго картофеля, полъ-фунта мѣлко изрѣзанной ветчины, перемѣшай все хорошенько, выложи въ форму, вымазанную масломъ, поставь въ печь. Когда будетъ готовъ, выпрокинь на блюдо, пармезаннымъ сыромъ обсыпь и горячимъ масломъ облей.

30-е. *Французскій пуддингъ.* Свари изъ полъфунта риса на молокѣ густую кашу; также 40 или 50 раковъ, изъ скорлупъ сдѣлай раковое масло, клешни и хвостики мѣлко изруби, желчь вынь, а остальное положи въ бульонъ и вари четверть часа, потомъ процѣди сквозь сито. Разотри четверть фунта раковаго масла, смѣшай съ кашей, и изрублеными раковыми шейками и клешнями, прибавь восемь яичныхъ желтковъ немного мушкатнаго цвѣту, соли и поднятые бѣлки. Вымажъ масломъ салфетку, посыпь сухарями, завяжи въ нее пуддингъ, не очень плотно, опусти въ кастрюлю съ горячей водой, накрой, дай кипѣть часа полтара безпрерывно. Сдѣлай слѣдующій соусъ: поджарь въ восмушкѣ раковаго масла ложку муки, прибавь

раковаго бульону, три ложки сливокъ, мушкатнаго цвѣту, подавая на столъ, примѣшай два яичныхъ желтка.

31-е. *Мидіи.* Обыкновенно приготовляютъ ихъ такъ: вымывши опустить въ кипятокъ, положить, смотря по количеству мидій, рису полфунта или болѣе, и столовую ложку прованскаго масла; дать увариться, и когда мидіи наполнятся рисомъ, выложить ихъ въ соусникъ.

32-е. *Селенгасы.* Приготовляются слѣдующимъ образомъ: развести уксусу съ водою, положить разныхъ специй, сварить селенгасы, и когда будутъ готовы, остудить, вынуть изъ черепковъ, а подавать съ прованскимъ масломъ, въ родѣ закуски, или какъ салатъ.

33-е. *Горохъ зеленый.* Сваривъ стручки въ водѣ съ солью, подавать горячіе съ масломъ. Точно такимъ же маneромъ приготовляютъ бобы. Иные кипятятъ масло, до тѣхъ поръ, пока оно покраснѣетъ, и подаютъ къ бобамъ и гороху.

34-е. *Плачинда.* Сдѣлать тѣсто, какъ сказано въ Русскомъ столѣ, для тянутаго пирога; когда положишь пластовъ десять, намажь ихъ творогомъ, въ полпальца толщиною; потомъ еще положи пластовъ десять, и снова

намажь творогомъ; такъ можно наложить слоя два или три. Творогъ съ вечера надобно положить подъ гнетъ, а потомъ протереть сквозь рѣшето, положить немного соли, сырыхъ яицъ, столько, чтобы удобно было намазывать. Каждый пластъ мазать масломъ, какъ въ тянутомъ пирогѣ.

35-е. *Каша на клюковномъ соку.* Взять клюковнаго соку и развести водой, на два стакана соку положивъ стаканъ воды; вскипятить, засыпать Смоленскими или манными крупами, и когда будетъ готово, разлить въ тарелки, застудить и подавать со сливками и съ сахаромъ.

36-е. *Шмуръ-братенъ.* Взять кусокъ говядины филе, какой угодно величины; смѣшать уксусу, если онъ крѣпокъ, пополамъ съ водою, а если не такъ крѣпокъ, то воды только третью часть, и положить въ уксусъ лавроваго листа и Англійскаго перцу. Въ приготовленномъ такимъ образомъ уксусѣ намочить говядину, дать ей полежать дня три или четыре, а если не нужно торопиться, даже дней десять и болѣе. Когда захочешь готовить, вынуть изъ уксуса, обмыть, нашпиговать, положить въ кастрюлю, поставить жариться на плиту, положивъ ложки двѣ ма-

сла, почаще поварачивать, чтобы обжарилась со всѣхъ сторонъ, и когда зарумянится, вынуть изъ кастрюли и поставить въ печь дожариться. Подавать, какъ жаркое, съ салатомъ.

37-е. *Макароны.* Сваривъ въ цѣльномъ молокѣ, выложить на глубокое муравленое блюдо, или въ глиняную форму. Если молоко очень уварилось, то подлить сливокъ, обсыпать сухарями и сахаромъ, и положивъ сверху немного свѣжаго чухонскаго масла, поставить въ печь, дать зарумяниться и подавать, вмѣсто пирожнаго, съ сахаромъ.

38-е. *Крыжовникъ.* Испечь свѣжаго крыжовнику, такъ, чтобы онъ не засохъ, для чего надобно его накрыть крышкою; вынувъ, протереть сквозь сито, простудить и подавать со сливками и съ сахаромъ.

39-е. *Разсольники.* Кислое тѣсто натереть масломъ. Начинку приготовить изъ говядины съ лукомъ и перцомъ, или изъ ливера, но только наблюдать, чтобы начинка не была суха. Тѣсто раскатать толщиною въ палецъ, положить начинку, защипать, посадить на листѣ въ печь, давши ему форму круглую, какъ курнику. Подавать горячій, и если мало въ немъ соку, подлить бульону.

40-е. *Хворосты*. Принадлежать къ пирожнымъ. Ихъ дѣлаютъ на масляницѣ и подаютъ къ чаю, или ставятъ съ прочимъ десертомъ на столъ; они болѣе употребительны въ Сибири, куда, вѣроятно, занесены были изъ Новгорода. Въ старину масляница была не въ масляницу, если не было хворостовъ. Ихъ обыкновенно заготовляли на цѣлую недѣлю, и въ понедѣльникъ или во вторникъ на масляницѣ, всей семьей принимались ихъ стряпать. Взявъ 20, 30 или 40 яицъ, самыхъ свѣжихъ, надобно бить въ чашкѣ ложкою, часъ или болѣе. На 20 яицъ должно положить рюмку водки пуншевой или вина простаго, ложку дрожжей хорошихъ и немного соли. Мука должна быть самая лучшая. Замѣсивъ тѣсто, какъ дѣлаютъ для лапши, бить скалкою полчаса, разсучить тонкія сочни, такіе же какъ для лапши, обрѣзать по чайному блюдцу рѣзцомъ и жарить въ маслѣ, поплескивая на ихъ масломъ. Для этого нужна глубокая сковорода, а жарить надобно на плитѣ или жаровнѣ. Кромѣ круглыхъ хворостовъ, дѣлаютъ ихъ иначе: складываютъ разсученный сочень вдвое, вырѣзываютъ подушечки, клинчики, сердечки, вѣнички, или разрѣзавъ разсученный сочень, шириною въ

палецъ, рѣзцомъ, соединяютъ оба конца вмѣстѣ (что называютъ вѣнчики). Многіе, когда замѣсятъ тѣсто, кладутъ молока или воды, на 20 яицъ стаканъ.

41-е. *Сахарники*. Ничто иное, какъ тѣ же бисквиты; ихъ подаюдъ къ чаю, а дѣлаютъ двумя манерами: взять 20 яицъ, отдѣлить бѣлки отъ желтковъ; въ желтки положить двѣ чайныя чашки сахару, тереть въ холодномъ мѣстѣ ложкою, пока будутъ густы и бѣлы, а бѣлки поднять; четыре чашки картофельной муки всыпать по немногу, мѣшая слегка ложкою, сперва бѣлки и желтки сложивъ вмѣстѣ. Потомъ разлить въ формы, которыя дѣлаются для сахарниковъ особеннымъ манеромъ, жестяныя, звѣздочками, сердечками, крестиками и четыреугольниками, а муравленыя, небольшими чашечками. Сахарники посыпаютъ сверху анисомъ или мѣлкою коринкою; ихъ ставятъ въ печь, въ вольный духъ, а когда поспѣютъ они, то вынимаютъ изъ формъ и раскладываютъ на сито. Другимъ манеромъ дѣлаютъ такъ; взять двадцать яицъ, разбить, не отдѣляя желтки отъ бѣлковъ, положить фунтъ мѣлко истолченаго сахару, бить часа три. до тѣхъ поръ, пока сдѣлаются густы. Фунтъ картофельной муки

всыпать по немногу, мѣшая ложкою, а потомъ разлить въ формы и поставить въ печь. Сахарники сдѣланные тѣмъ и другимъ манеромъ, можно сберегать долго.

42-е. *Перечники.* Взявъ пять яицъ и двѣ чашки сахару, бить часа полтора, положить разныхъ специй, корицы, гвоздики, кардамону, замѣсить крупичатою мукою, сдѣлать небольшія лепешки, въ родѣ сахарныхъ кандитерскихъ, и посадить въ печь, въ вольный духъ. Вынувъ изъ печи, разложить на сито и подавать къ чаю, кофе и шоколаду.

43-е. *Пирожное изъ какао.* Фунтъ какао очистить отъ шелухъ (что можно дѣлать двумя манерами; взять какао, положить на сковороду, поставить въ печь, немного поджарить, и шелуха легко снимется, или обварить кипяткомъ и вычистить; но первый способъ лучше). Фунтъ сахару истолочь вмѣстѣ съ какао, оставивъ изъ него чайную чашку, въ которую положить четыре бѣлка; выжать изъ лимона сокъ, тереть, какъ дѣлаетсв для глазура. Когда будетъ все готово, въ какао положить золотникъ ванили, мѣлко истолченной, замѣсить на приготовленныхъ бѣлкахъ, надѣлать разныхъ фигурокъ, сердечекъ, крестиковъ, бумагу вымазать прованскимъ или

свѣжимъ сливочнымъ масломъ, положить на желѣзный листъ, посадить въ печь, въ самый легкій духъ, и когда поспѣютъ, разложить на сито.

44-е *Сибирскій кисель.* Возьми пудъ или полпуда пшеничныхъ отрубей, намочи теплой водой, заквась кислымъ тѣстомъ и поставь въ тепломъ покоѣ: воды налить столько, чтобы вышло густое тѣсто. Когда отруби закиспутъ и поднимутся, налить холодной воды ведро, вымѣшать весломъ, дать киснуть еще 12 дней, и каждый день мѣшать весломъ. Послѣ 12-ти дней, налить еще ведро холодной воды, вымѣшать весломъ, процѣдить сквозь сито и выжавъ хорошенько отруби, чтобы въ нихъ не осталось мучныхъ частей, слить въ кадку, и когда всѣ мучнистыя частицы осядутъ на дно, въ видѣ крахмала, черезъ сутки, слить воду, налить свѣжей холодной воды, вымѣшать, поставить въ погребъ, сутки черезъ двои слить воду, налить еще свѣжей воды и вымѣшать. Когда перемѣнишь двѣ или три воды, кисель будетъ готовъ. Сырой называется онъ *сулоемъ.* Когда сольешь послѣднюю воду, налей немного на сулой воды, не для промывки, но чтобы онъ не портился. Кисель варятъ изъ

сулоя постный и скоромный; постный подаютъ къ столу горячій, съ постнымъ масломъ, а скоромный холодный, со сливками. Варятъ его слѣдующимъ образомъ: возьми три части воды и одну часть сулою; вода должна быть кипятокъ; наливать ее по немногу, мѣшая ложкою, чтобы не было комковъ; когда поставишь варить, положи немного соли, вари около часа и подавай горячій. Но если хочешь сдѣлать холодный, то разлей въ чашки и дай застыть. Подавать горячій съ орѣховымъ, маковымъ и конопляннымъ масломъ, а холодный съ медомъ, и съ маковымъ и коноплянымъ молокомъ. Варить молочный должно также, но только на молокѣ: на бутылку свѣжаго, не снятаго молока, положи чайную чашку сулою, размѣшай, поставь на легкій огонь, мѣшай ложкою, или мутовкою, не переставая и не давая молоку слишкомъ разгорячиться и кипѣть. Когда всѣ грубыя и мучнистыя частицы соберутся въ кучу, образовавъ кусокъ тѣста, процѣди сквозь сито и поставь опять вариться. Если на поверхности будутъ собираться опять мучнистыя частицы, въ видѣ свернувшагося молока, то процѣди въ другой разъ, вымой чисто кастрюльку, влей кисель, вари на небольшомъ

огнѣ, мѣшая мутовкой, около получаса, или болѣе; потомъ разлить въ формы, или чашки, застудить и подавать со сливками, или съ молокомъ. Въ Россіи мало дѣлаютъ, или почти совсѣмъ не дѣлаютъ такого киселя, но желательно, чтобы употребленіе его сдѣлалось у насъ болѣе общимъ, ибо онъ составляетъ очень вкусное и здоровое кушанье. Сибиряки весьма любятъ его.

45-е. *Крупяникъ изъ гречневыхъ крупъ.* Свари на молокѣ гречневую кашу: положи въ нее творогу, столько же, сколько каши, и немного сметаны, масла и яицъ; размѣшай, выложи въ форму, или на сковороду, и поставь въ печь. Подавать на столъ горячій, съ масломъ.

46-е. *Картофельная дрочена.* Свари картофель, протри сквозь рѣшето, положи соли и яицъ, растопи на сковородѣ масла, положи картофель на сковороду, разровняй, поставь въ печь, а потомъ подавай горячую съ масломъ.

ОТДѢЛЕНІЕ VI.

КУШАНЬЕ ДЛЯ СЛУЖИТЕЛЕЙ.

Въ Россіи, обыкновенно готовятъ служителямъ щи и кашу, да пироги по праздникамъ. Когда рубятъ капусту, то верхніе листы и слабые кочаны кладутъ въ *людскую* капусту; это одно изъ главныхъ Русскихъ кушаньевъ; изъ нея варятъ щи, въ постъ и въ мясоѣдъ, и хлѣбаютъ ее съ квасомъ. По фунту говядины на человѣка въ день много, особливо, когда притомъ варятъ еще кашу. Положивъ по полуфунту говядины на человѣка, можно сварить хорошія щи. Если капуста приготовлена съ мукой, то щи не заправляютъ,

а если приготовлена просто, то заправить ихъ мукой; кладутъ также ячныхъ или гречневыхъ крупъ.

Картофельная похлѣбка. Возьми по полуфунту на человѣка говядины или солонины, вымой, положи въ горшокъ, начисти картофеля; накроши луку, а картофель изрѣжь; все опусти въ похлѣбку, поставь вариться, положи немного крупъ, или заправь мукой.

Похлѣбка изъ рубцовъ. Свари, какъ сказано въ Русскомъ столѣ. Когда есть пахтанье, то щи и похлѣбки можно заправлять имъ.

Кисель. Вмѣсто каши можно дѣлать кисель изъ отрубей и давать его горячій съ масломъ. Также изъ снятаго молока варить варенецъ и давать съ творогомъ.

Лапша. Въ праздники, можно дѣлать изъ простой муки молочную лапшу. У кого свои коровы, такое кушанье стоитъ не дорого. Можно давать и просто кислое молоко, называемое въ Россіи простоквашею.

Саламата. Возьми пшеничной муки, завари кипяткомъ и поджарь съ гусинымъ, или другимъ какимъ птичьимъ жиромъ.

Ржаные блины. Когда пекутъ хлѣбы, отбавь тѣста, подбей пшеничной мукой, дай

подняться и пеки блины на салѣ, какое случится.

Баранья голова съ кашей. Очисти баранью голову и рубецъ; свари крутой гречневой каши, положи въ нее сала, начини требуху кашей; положи туда же голову, зашей, опусти въ горшокъ или большую глиняную плошку (если въ плошкѣ, то надобно закрыть), поставь въ печь, оставь до вечера, вечеромъ вынь, и если не нужно къ ужину, то оставь для другаго дня. Въ мѣстахъ, изобилующихъ скотомъ, когда его бьютъ, можно за дешевую цѣну имѣть всѣ внутренности. Тогда для служителей можно начинять кашей кишки, готовить студень, изъ ливера дѣлать начинку для пироговъ, печенку жарить въ салѣ, а изъ легкаго, сердца и печенки варить родъ похлѣбки: взявъ по части, изрубить, положить луку, крупъ, какія случатся, опустить въ бульонъ, въ которомъ все это варилось, дать вскипѣть и подправить мукой съ масломъ.

ПОСТНЫЯ КУШАНЬЯ.

Капустныя щи. Возьми капусты, налей водой, дай вскипѣть нѣсколько разъ и положи снѣтковъ. Когда прислуги человѣкъ пять или шесть, то фунта снѣтковъ будетъ раза на четыре.

Картофельная похлѣбка. Очисти картофель, изрѣжь, покроши луку, налей водой, поставь въ печь, и когда довольно укипитъ, положи снѣтковъ, немного крупъ и подправь масломъ съ мукой. Въ щи и похлѣбки, вмѣсто снѣтковъ, въ постные дни кладутъ грибы.

ХОЛОДНЫЯ КУШАНЬЯ.

Рѣпа. Положи въ корчагу, поставь въ печь, оставь до вечера, и когда рѣпа хорошо упарится, вынь и отнеси въ чуланъ.

Рѣдька. Нарѣзавъ пластиками, полей масломъ; ѣдятъ также рѣдьку тертую съ квасомъ.

Капуста. Налей капусту квасомъ и покроши въ нее огурцовъ и луку.

Черные грибы. Искроши ихъ съ лукомъ и налѣй квасомъ.

Свекольникъ. Вычисти, вымой свеклу, свари, изруби, налей разсоломъ, въ которомъ варилась свекла, положи крошеной пареной рѣпы, подбавь квасу, положи ломоть хлѣба, дай стоять сутки въ тепломъ мѣстѣ, а потомъ вынеси въ холодной чуланъ.

Кулага, или соложеное тѣсто. Возьми ржанаго солода, просѣй сквозь сито, разведи кипяткомъ, дай постоять часъ, положи муки ржаной, просѣянной ситомъ, вдвое противъ солоду, и когда приготовленное тѣсто остынетъ до теплоты парнаго молока, положи кусокъ хлѣба, дай тѣсту закиснуть, а если есть калина, то выбери, положи также въ тѣсто, поставь въ печь, дай стоять до вечера, вынь и отнеси въ холодное мѣсто.

Гороховый кисель. Гороховую муку просѣй, завари кипяткомъ, подливая по немногу и мѣшая, чтобы не было комковъ; дай вскипѣть раза три, разлей въ посудины, застуди и подай съ масломъ.

Картофельная каша. Вычисти картофель, изжарь, налей холодной водой, поставь въ печь, а когда разварится, разотри, положи немного гречневыхъ крупъ, если густо, то разведи кипяткомъ, поставь въ печь, чтобы крупа разварилась и подавай горячую съ постнымъ масломъ. Гречневую кашу и кисель изъ отрубей, подавать съ молокомъ изъ конoплянаго сѣмяни.

Въ Остъ-Зейскихъ губерніяхъ, простонародныя кушанья совсѣмъ особенныя. Думаю, что немногіе изъ Русскихъ будутъ ѣсть ихъ,

но въ Лифляндіи и Эстляндіи надобно ихъ готовить потому, что служители привыкли къ нимъ и Русское кушанье не охотно ѣдятъ. Вотъ тамошнія кушанья:

Палькенъ. Осенью бьютъ скота во всякомъ домѣ, кто только въ состояніи купить корову или быка, а въ домахъ зажиточныхъ бьютъ по три, по четыре скотины и по нѣскольку свиней. При битьѣ, кровь собираютъ кладутъ въ нее мѣлко искрошеннаго говяжьяго сала, и замѣсивъ ржаною мукою, дѣлаютъ продолговатые колобки; потомъ варятъ ихъ въ горячей водѣ; сваривъ, выносятъ въ холодное мѣсто, и когда понадобятся, поджариваютъ ихъ въ салѣ, или просто и послѣ обливаютъ саломъ.

Бобы и горохъ. Зеленые бобы и горохъ варятъ въ водѣ съ солью и ѣдятъ съ масломъ.

Каша ржаная. Просѣять ржаной муки, заварить кипяткомъ, дать прокипѣть и ѣсть горячую съ масломъ, а холодную съ молокомъ.

Сухіе бобы. Взять бобовъ, вымыть, поставить варить, положить крупы ячменной, и когда бобы и крупа разварятся, слить воду, налить молока и дать кипѣть полчаса. Также варятъ бобы съ говядиною и свининою.

Супъ изъ чечевицы. Развари чечевицу въ во-

дѣ, слей воду и налѣй молока. Также варятъ чечевицу съ говядиною, солониною и свининою.

Крупу дѣлаютъ изъ ячменя крупную, очиставъ только шелуху и такую крупу кладутъ въ супы съ говядиною и свининою; дѣлаютъ также изъ нея молочный супъ.

Конецъ первой части.

ОГЛАВЛЕНІЕ

ПЕРВОЙ ЧАСТИ.

—

ОТДѢЛЕНІЕ ВТОРОЕ.

Общій столъ.

Пирожки къ супу.

Стран.

Холодныя блюда.

Соусы.

Стран.

Пастеты.

Фаршъ.

Жареныя.

Пирожныя.

Мороженое.

ОТДѢЛЕНІЕ ТРЕТІЕ.

Рыбный столъ.

Холодныя рыбныя блюда.

Соусы.

Жаркія рыбныя блюда.

ОТДѢЛЕНІЕ ЧЕТВЕРТОЕ.

Постный столъ.

Холодныя блюда.

Соусы.

Стран.

Жаркія блюда.

Пирожныя.

Стран.

ОТДѢЛЕНІЕ ПЯТОЕ.

Разныя кушанья.

ОТДѢЛЕНІЕ ШЕСТОЕ.

Кушанье для служителей.

Скоромныя.

Постныя.

Холодныя.

Кушанья употребляемыя въ Остзейскихъ провинціяхъ.